

Salmis de faisan à l'ancienne aux truffes



Préparation : 45 mn

Cuisson 1 h 15

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 jeune faisan avec son foie

2 échalotes

1 carotte

1 oignon moyen

90 g de beurre

1/2 feuille de laurier

1 brin de thym

1 c à s de farine

25 cl de jus de veau ou de bouillon de volaille

25 cl de vin blanc sec

1 belle c à s de bon cognac

1 truffe

12 champignons de Paris de taille moyenne

Quelques tranches de pain de mie

Sel et poivre du moulin

Éplucher la carotte, les échalotes et l'oignon et les tailler en mirepoix (très petits dés). Dans une sauteuse faire fondre 30 g de beurre et y faire étuver les légumes à feu doux jusqu'à cuisson complète. Saler et ajouter le thym et le laurier broyé en poudre. Ajouter la farine et laisser cuire 2 à 3 mn en remuant avec une cuillère en bois. Mouiller avec le jus ou le fond de veau en continuant à bien mélanger et laisser mijoter 15 mn à feu doux. Pendant ce temps dans le four préchauffé à 230° faire rôtir le faisan salé et poivré dans un plat (cocotte sans couvercle) juste assez grand pour le contenir pendant 25 mn. Le sortir ensuite du plat, détacher les cuisses et enlever la peau. Dégager les filets et les ailes de la carcasse et enlever là aussi la peau. La réserver pour la sauce avec la carcasse. Parer les filets et les mettre avec les cuisses dans une cocotte avec le couvercle et maintenir au chaud dans le four à 110-120°.

Dégraissier le plat à rôtir du faisan et y faire revenir les champignons nettoyés et coupés en 4 jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau, les faire légèrement dorer. Assaisonner et réserver.

Verser ensuite dans la cocotte le vin blanc et réduire des 2/3 par ébullition. Hacher

grossièrement les peaux, les parures et concasser la carcasse avec des ciseaux à volaille, les ajouter dans la cocotte ainsi que le velouté de veau préparé ci-dessus avec tous ses légumes. Faire bouillir quelques secondes et ajouter le foie du faisan très finement haché au couteau en tournant jusqu'à la naissance d'un bouillon, retirer du feu, et passer au chinois au dessus d'une casserole en pressant fortement pour extraire tout le jus. Ajouter le cognac, incorporer 60 g de beurre en dés en fouettant et sans faire bouillir pour velouter la sauce, terminer par les lamelles de truffe. Réchauffer les champignons et faire dorer au beurre des tranches de pain de mie coupées en 2 en diagonale. Pour le service mettre un morceau de faisan par assiette, garnir avec les champignons et les toasts de pain de mie et terminer avec la sauce. Servir sans attendre.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>