

# FAISAN AU CHOU

## INGREDIENTS :

pour 4 personnes

1 faisan

2 saucisses montbéliardes fumées  
(ou cervelas de chez buchinger)

1 chou vert moyen

2 grosses carottes

1 oignon

2 cuillères à soupe de graisse de  
canard

Paprika

Baies de genièvre (environ 6 ou 7)

Jus de citron

30 cl de crème fraîche liquide (ou  
crème de soja)

Sel et poivre du moulin



## PREPARATION :

Faire cuire 5 mn à la cocotte minute le chou vert coupé en huit. Jeter l'eau de cuisson. Rajouter au chou les carottes coupées en julienne et refaire cuire le tout à la cocotte 5 mn.

Couper le faisan en 2, saler et poivrer. Faire revenir dans une cocotte en fonte chaude à la graisse de canard. Faire bien dorer.

Sortir le faisan. Faire revenir l'oignon (et les saucisses coupées en morceaux), rajouter le chou, les carottes, le paprika, les baies de genièvre, un demi jus de citron, la crème et poser dessus les morceaux de faisan. Saler et poivrer.

Cuire une heure et demie à couvert à feu doux.



<http://katarinetta.canalblog.com/>