



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Faisan à la Sarthoise

difficulté : ● / prix : €/ / temps de préparation : ●●●

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 faisan et ses abats,
Pain rassis,
50 cl de lait,
1 petit bol de raisins secs,
1 verre de cognac,
2 petits suisses,

1 œuf extra frais,
1 boîte de fruits au sirop abricot, pêche ou
ananas
50 grammes de beurre
Sel fin de cuisine,
Poivre noir en grains du moulin.

Progression

Faites tremper les raisins dans le cognac.

Mixez les abats, cœur gésier, foie.

Emiettez le pain sec, imbiblez le de lait puis incorporez l'œuf, les abats hachés, les raisins secs, du sel du poivre et les petits suisses.

Mettez la farce dans le faisan et recoudre.

Faites dorer le faisan dans une cocotte sur tous ses côtés.

Versez le jus de la boîte de fruits, réserver les fruits et laisser cuire 2 bonnes heures à feu doux cocotte découverte.

Tournez le faisan 1 ou 2 fois pendant la cuisson.

Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

A la fin de la cuisson, sortez le faisan pour le découper et faites réchauffer les fruits dans la cocotte.

Présentez les ensuite avec les morceaux.

Accompagnement possible : marrons, champignons.

Conseil accord met et vin

Servir avec un Coteaux du Loir rouge

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)