

Faisan sur choucroute



Pour 4 personnes: 1 oignon, 1 pomme, 3 c. à soupe de beurre, 600 g de choucroute, 5 dl de vin blanc, 10 baies de genièvre, 3-4 dl de bouillon, 2 jeunes faisans prêts à cuire, sel, poivre, 2 échalotes hachées, 1 dl de cognac, 2 dl de fond de gibier ou jus de rôti clair, 1 dl de crème, 1 c. à thé de zeste d'orange, 1 prise de poivre de cayenne.

Hacher finement l'oignon, peler et couper la pomme en fines lamelles. Faire revenir l'oignon dans 1 c. à soupe de beurre et y mettre la choucroute. Après quelques minutes de cuisson, ajouter 2 dl de vin blanc, la pomme et les baies de genièvre. Recouvrir de bouillon. Laisser cuire 60 minutes au moins. Saler et poivrer les faisans intérieurement et extérieurement et les rôtir de tous les côtés dans le reste du beurre. Ajouter les échalotes et faire revenir rapidement. Arroser avec $\frac{1}{2}$ dl de cognac et flamber. Couvrir à demi et laisser mijoter 30 à 45 minutes. Si nécessaire, ajouter quelques cuillères de vin blanc. Sortir les faisans et les garder au chaud. Déglacer le fond de cuisson avec du vin blanc. Ajouter le fond de gibier et cuire quelques minutes. Mettre la crème et le reste du cognac et porter encore une fois à ébullition; ajouter le zeste d'orange, le poivre de cayenne, rectifier l'assaisonnement. Mélanger avec la choucroute et dresser sur un plat préchauffé; y déposer les faisans avec une garniture éventuelle de raisins. Découper à table.

Faisan sur choucroute

