

# Poule faisane en terrine

★ Préparation : 20 mn ★ Cuisson : 1 h 05

## Pour 4 personnes

- 1 poule faisane
- 4 carottes moyennes
- 2 branches de céleri
- 2 oignons
- 25 cl de vin blanc
- 3 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc ou de cidre
- 50 g de beurre
- 1 cuil. à soupe d'huile
- 2 feuilles de laurier
- 3 clous de girofle
- sel, poivre

■ Lavez et épluchez les carottes. Découpez-les en bâtonnets réguliers.

■ Effilez les branches de céleri, lavez-les et taillez-les également en bâtonnets.

■ Préchauffez le four thermostat 6 (180°).

■ Salez et poivrez la faisane intérieurement aussi bien qu'extérieurement.

■ Faites fondre 30 g de beurre avec 1 cuillerée à soupe d'huile dans une sauteuse et mettez-y la poule faisane à dorer sur toutes les faces et à feu vif.

■ Quand elle a pris une belle couleur, déposez la faisane dans une cocotte ou une grande terrine. Entourez-la des carottes, du céleri et de l'oignon émincé. Ajoutez le vin blanc, le vinaigre, les feuilles de laurier et les clous de girofle. Parsemez de noisettes de beurre, couvrez et mettez au four. Laissez cuire 1 h.

■ Servez la faisane dès la sortie du four, dressée sur un plat de service bien chaud et entourée de ses légumes.

**N.B. : cette façon de faire cuire le faisan, coq ou poule, vous assurera une chair bien tendre et moelleuse.**