

Recette de Papy Gilles

Faisan à la bière de l'Yvette

Niveau de difficulté : moyenne

Temps de préparation : 45 minutes / cuisson 1 h 30

Ingrédients :

- 1 faisan et son foie
- 2 gousses d'ail
- 3 belles échalotes
- 2 douzaines de petits oignons nouveaux
- 400 gr de champignons de couche
- 250 gr de lardons
- 70 gr de beurre
- 2 cuillères à soupe d'alcool de genièvre
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à soupe de farine
- Le jus d'un ½ citron
- 15 centilitre de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre
- 1 litre de bière de l'Yvette ambrée ou brune

Ustensiles :

- une grosse cocotte

Recette :

- 1- Coupez le faisan en deux et réservez le foie. Pelez et émincez l'ail et les échalotes. Pelez les oignons, nettoyez les champignons.
Dans une cocotte faites rissoler les lardons puis réservez-les.
Ajoutez ensuite 20 gr de beurre, et faites dorer les demi-faisans. Versez le Genièvre et flambez. Ajoutez les échalotes, l'ail et le bouquet garni, salez et poivrez, saupoudrez de farine et arrosez avec la bière. Couvrez la cocotte hermétiquement et faites cuire au four à 180°C pendant 1h30.
- 2- Pendant ce temps, faites dorer doucement les oignons dans le reste de beurre pendant 20 minutes en les remuant régulièrement. Puis sur feu plus vif, ajoutez les champignons et le jus de citron jusqu'à l'évaporation presque complète du jus de végétation. Ajoutez ensuite les lardons, couvrez et laissez étuver pendant une dizaine de minutes puis réservez.
- 3- Au bout de 1h30, sortez la cocotte du four. Retirez le faisan et après avoir découpé, réservez-le au chaud dans un plat.
Retirez le bouquet garni et faites réduire la sauce de moitié à feu vif.
Incorporez la crème fraîche et le foie du faisan. Ajoutez les champignons, les oignons et les lardons et réchauffez le tout pendant quelques minutes encore.
Vérifiez l'assaisonnement, et versez sur le faisan.

A servir avec de la Bière de l'Yvette Ambrée ou Brune.