

Filet de faisan à la choucroute, sauce au beurre et à l'ananas parfumée au laurier et au clou de girofle

🕒 40 minutes

Difficulté Difficile



Ingrédients choucroute

pour 4 personnes

400 g de choucroute

80 g de beurre

Ingrédients sauce

pour 4 personnes

1 dl de jus d'ananas

2 feuilles de laurier

2 clous de girofle

1 échalote

1 gousse d'ail débarrassée de son germe

70 g de beurre

2 dl de bouillon de légumes Lacroix

2 dl de fond de volaille Lacroix

sel & poivre du moulin

Ingrédients viande

pour 4 personnes

4 filets de faisan de 100g chacun

sel & poivre du moulin

huile/beurre pour rôtir



Instruction

Préparation de la choucroute

Arroser la choucroute de bouillon de légumes Lacroix, hacher finement l'échalote et ajouter la gousse d'ail. Porter à ébullition, faire cuire au four à 190 °C pendant 25 minutes à chaleur basse. Sortir la choucroute du four et l'égoutter, hacher grossièrement sur une planche à découper à l'aide d'un grand couteau de cuisine.

Dans une casserole saucière, mélanger à 80 g de beurre, saler et poivrer. Réserver.

Préparation de la sauce

Réduire le fond de volaille jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Ajouter le jus d'ananas, les feuilles de laurier et les clous de girofle, laisser réduire de moitié. À l'aide d'un fouet, ajouter à la sauce le beurre préalablement réchauffé à température ambiante. Attention à la température : cette sauce au beurre est très délicate à réaliser. Il est inutile de rajouter du sel et du poivre.

Préparation du faisan

À l'achat, le faisan se présente sous différentes formes : vous pouvez l'acheter entier et le plumer à la maison. C'est un gros travail, mais la qualité s'en ressent. Vous pouvez sinon vous procurer des filets de faisan déjà préparés, p.ex. chez le traiteur. Les sortir du réfrigérateur 2 heures avant de les utiliser, et les saler et poivrer avant de les saisir dans une poêle lyonnaise.

Faire revenir pendant 3 à 4 minutes dans un peu d'huile/beurre. Sortir

de la poêle, réserver.

Présentation

Dresser la sauce au milieu de l'assiette pour en faire un miroir, placer une quenelle de choucroute (mise en forme entre deux cuillères) à droite et à gauche, Découper le faisán en cinq morceaux et le disposer en éventail.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produits



**Fond de
légumes**



Fond de volaille