

Faisan et gratin de potimarron au Chaource, sauce noisette

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le gratin :

- 1 potimarron de 1,5 kg
- 150g de Chaource
- 40g de crème fraîche
- 30g de beurre
- Noix de muscade

Pour les suprêmes de faisan et la sauce :

- 4 suprêmes de faisan avec aileron
- 1 carotte
- 1 oignon
- 20g de beurre
- 20cL d'huile de noisette
- 5cL d'huile de tournesol
- 1 cube de bouillon de volaille.
- Sel, poivre

Préparation

1. Éplucher, épépiner et tailler en cube le potimarron, cuire avec de l'eau et du beurre, et un couvercle.

Écraser en purée, ajouter la crème fraîche, le Chaource taillé en dés, la muscade. Verser dans un plat à gratin puis gratiner au four à 160°C.

2. Préparer les suprêmes en retirant les ailerons.

3. Colorer les ailerons à l'huile de tournesol, ajouter carotte et oignons en dés puis mouiller avec de l'eau et le cube de bouillon.

4. Colorer les suprêmes au beurre des 2 cotés, terminer la cuisson au four à 160°C pendant 10min.

5. Passer le fond, le réduire, le monter à l'huile de noisette à feu doux avec un fouet.

Conseils

- Vous pouvez accompagner ce plat avec du chou à choucroute.
- Il est possible de remplacer le faisan par de la pintade, et le potimarron par une courge butternut.

Temps de préparation : 1h 30 minutes

Temps de cuisson : 1heure



CONTACT PRESSE :

Sabine Verley
SV MARKETING

Tél. : 06 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37 - svmarketing.eurl@gmail.com

Découvrez d'autres recettes sur notre site www.fromage-chaource.fr dans la rubrique « recettes ».

Pour d'autres informations : <http://www.aube-champagne.com/fr/fromage-de-chaource.html>