



4 PERSONNES



Préparation: 1h30

Cuisson: 1 heure

GRATIN

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

FAISAN ET SAUCE

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

VARIANTES

- faisan : pintade
- potimarron : courge butternut

ACCOMPAGNEMENT

Chou à choucroute

Faisan et gratin de potimarron au Chaource AOP, sauce noisette

1. Éplucher, épépiner et tailler en cube le potimarron, cuire avec de l'eau et du beurre, et un couvercle.
2. 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.
3. Préparer les suprêmes en retirant les ailerons.
4. 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.
5. Colorer les suprêmes au beurre des 2 cotés, terminer la cuisson au four à 160°C pendant 10min.
6. Passer le fond, le réduire, le monter à l'huile de noisette à feu doux avec un fouet.