

# Pot-au-feu de poule faisane

PRÉPARATION : 30 MIN - SALAISON : 12 H - CUISSON : 2 H

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 poules faisanes ■ QS de gros sel blanc, poivre en grains concassés  
■ 1 kg de graisse de canard ■ 1 botte d'oignons fanes ■ 4 carottes  
■ 1 gousse d'ail ■ 1/2 pied de céleri-branche ■ 4 navets ■ 1 branche de thym ■ 1 feuille de laurier ■ 1 clou de girofle  
■ 1 botte de persil plat haché

## PRÉPARATION

Plumer, flamber, vider les poules faisanes ; lever les cuisses et les suprêmes séparément ; dénervé les cuisses à l'aide d'un « s » (crochet de boucher) en arrachant le tendon. Réserver les suprêmes au réfrigérateur.

## Cuisses confites

Frotter les cuisses de poule faisane avec du gros sel et du poivre en grains concassés, les réserver au réfrigérateur à couvert d'un linge pendant 12 heures environ. Les rincer sous un filet d'eau, les essuyer puis les confire dans la graisse de canard frémissante pendant 2 heures environ.

## Pot-au-feu

Éplucher tous les légumes, les cuire dans 2 litres d'eau salée parfumée avec le thym, le laurier et le clou de girofle. Ajouter le persil plat haché en fin de cuisson. Égoutter les légumes puis pocher les suprêmes de poules faisanes assaisonnés dans le bouillon frémissant pendant 10 minutes environ. Rectifier l'assaisonnement du bouillon.

## Dressage

Servir les suprêmes de poules faisanes et les légumes dans un plat creux. Poser dessus les cuisses confites puis verser le bouillon chaud.

## « Astuce du chef »

On peut déposer une cuillère de crème double dans chaque assiette. Il est préférable de préparer cette recette la veille pour le lendemain.

