

Feuilleté de faisan au foie gras et sa sauce truffée



Ingrédients pour 6 personnes :

un faisan, 180g de foie gras cuit, une pâte feuilletée, un jaune d'oeuf, 10cl de fond de veau, quelques brins de persil, 5cl de crème, une petite truffe.

Préparation :

La veille : Prélever les cuisses et les filets du faisan. Les saler et les poivrer. Dans une cocotte en fonte bien chaude, faire revenir les cuisses et les filets de faisan 5 à 7 mn sur chaque face. Les retirer de la cocotte et réserver. Dans la même cocotte faire revenir à feu assez vif la carcasse du faisan. La retourner de temps en temps jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée partout. Mouiller la carcasse avec le fond de veau et laisser réduire de moitié. Retirer la carcasse et filtrer le bouillon. Réserver au frais.

Le jour de la dégustation : Dégraisser le fond de sauce en retirant la graisse figée au dessus. Couper les cuisses et les filets de faisan en petites aiguillettes. Couper la pâte feuilletée en 12 carrés de 8 cm de côté. Déposer sur 6 carrés de pâte feuilletée les aiguillettes de faisan. Couvrir avec une tranche de foie gras et quelques brins de persil haché. Refermer les feuilletés avec les 6 autres carrés de pâte feuilletée en prenant soin de bien souder les bords. Dorer avec un jaune d'oeuf dilué dans une cuillère à soupe d'eau. Enfourner à 180°C pour 18-20mn.

Préparer la sauce pendant la cuisson des feuilletés. Chauffer le fond de sauce et ajouter la crème. Laisser réduire de moitié, puis ajouter la truffe finement râpée. Donner un bouillon. Servir les feuilletés accompagnés d'un cordon de sauce truffée.