

Faisan aux cèpes

Les ingrédients pour 2 ou 3 personnes (selon le poids du faisan)

1 faisan ou une poule faisane

300 g de cèpes

20 cl de crème liquide (j'ai mis de la 15 % de matière grasses)

un peu de Porto

Beurre

Dans une cocotte en fonte faire dorer , à feu vif , le faisan de tous côtés dans un peu de beurre puis baisser le feu , assaisonner et couvrir la cocotte. Laisser cuire en retournant de temps en temps le faisan pendant 40 mn environ . Tout dépend du poids de l'animal.

Pendant ce temps faire revenir les cèpes à la poêle dans du beurre et les assaisonner.

Retirer le faisan de la cocotte et le réserver au chaud . Enlever le surplus de gras de cuisson et déglacer au Porto, faire bouillir un instant et ajouter la crème et les cèpes . Laisser épaissir pendant que vous découpez le faisan . Rectifier l'assaisonnement de la sauce si nécessaire

.

Servir le faisan nappé de la sauce aux cèpes .

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>