



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Suprême de faisan au porto, endives et panais braisés

Voici une petite recette festive mais cuisinée très rapidement. J'ai servi ces suprêmes avec une purée de pommes de terre à la ciboulette, des endives et des panais braisés.



INGREDIENTS : 2 personnes

2 suprêmes de faisan
3 càs de Porto
150 ml de crème liquide
4 càs de beurre
2 panais
2 càc de cassonade

PREPARATION :

Eplucher les panais et les découper en bâtonnets. Les faire braiser dans 2 càs de beurre en les retournant souvent. Lorsqu'ils sont bien tendres, ajouter la cassonade et laisser cuire encore quelques minutes.

Dans une poêle, faire colorer les suprêmes au beurre et les cuire 5 min de chaque côté, saler et poivrer puis réserver au chaud.

Déglacer la poêle avec le porto, ajouter la crème et laisser réduire un peu.

Servir les suprêmes avec la sauce, les panais et les endives braisés et la purée de pomme de terre à la ciboulette.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>