



## Recette des RENCONTRES FÉMININES HÔTELIÈRES

De l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or  
Réalisées par les élèves des Lycées hôteliers de  
Bourgogne Franche-Comté.

Le blanc de **FAISAN** en crépine  
au lard fumé, *Chou fondant* et jus  
à la **moutarde de Dijon**, échalotes  
confites.

### POUR 6 PERSONNES

1 faisan et demi  
6 tranches de lard fumé  
1 gros chou blanc frisé  
150 g de crépine de porc  
1 cuillère de moutarde  
6 échalotes  
4 gousses d'ail  
40 g de beurre  
2 dl de vin blanc aligoté  
Sel, poivre

*Garniture aromatique pour le jus :*

1 demi oignon  
3 gousses d'ail  
1 cuillère de concentré de tomate  
Thym, laurier, persil, céleri branche  
3 cl de vinaigre balsamique  
2 cl d'huile de tournesol

*Facultatif : quelques champignons des  
bois selon cueillette.*

### PROGRESSION DE LA RECETTE

Lever les suprêmes de faisán, réserver les ailes, les cuisses et la carcasse pour réaliser le jus. Préparer le chou, le laver, retirer les feuilles trop vertes. Le couper en 6 et laisser le cœur pour maintenir les quartiers de chou. Éplucher les échalotes en brunoise. Préparez la garniture du jus. Tailler l'oignon en brunoise et faire le bouquet garni. Concasser la carcasse de faisán. Tailler la cuisse en deux : pilon et gras de cuisses. Seul le gras de cuisses peut être utilisé ( À réserver pour une autre préparation - Le pilon est trop nerveux pour être consommé).

Dans une casserole, colorer vivement les carcasses, les cuisses et les ailes. Ajoutez la garniture et les oignons taillés ainsi que l'ail en chemise. Colorer de nouveau. Ajoutez une cuillère de concentré de tomate. Déglacer ensuite au vinaigre balsamique et mouiller à hauteur d'eau. Bouillir et écumer, cuire à couvert environ 1h30. Passer au chinois et réserver.

### **Préparer les suprême de faisan :**

Disposer une tranche de lard sous le suprême de faisan, assaisonner et entourer de crépine de port. Cuisson du chou et des suprême en cocotte. Suer au beurre 12 demi échalotes et les gousses d'ail en chemise. Saisir délicatement les suprêmes de faisan. Les enlever de la cocotte. Disposer au fond de la cocotte les quartiers de chou vert puis les suprêmes de faisan, remettre les suprêmes de faisan sur les quartiers de chou, arrosé de vin blanc et assaisonner. Cuisson environ 20 minutes.

**Finition du jus :** réduire le jus de deux tiers, lier à la moutarde de Dijon, puis monter au beurre.

**Dresser sur assiette :** émincer les suprême de faisan, disposition sur le quartier de chou dont le cœur a été enlevé après cuisson. Ajouter les échalotes confites, arroser de jus à la moutarde et agrémenter de quelques champignons des bois.

