



## Stéphane DERBORD

Restaurant Stéphane Derbord

10, Place Wilson

21 000 DIJON

Tel : 03 80 67 74 64

## **Chou farci** de **FAISAN** au foie gras & raisins secs, **Jus brun** au ratafia de Bourgogne

### POUR 6 PERSONNES

*1 poule faisane de préférence ou*

*un coq en plume*

*1 chou vert*

*80g foie gras frais*

*150g farce grasse de porc*

*40g beurre*

*2cl huile*

*1 œuf*

### **Garniture aromatique pour le jus**

*1 échalote ciselée*

*4 gousses d'ail*

*1 branche de thym, persil, laurier, céleri*

*1 cuillère de concentré de tomates*

*5cl ratafia de Bourgogne*

*Poivre du moulin*

### PROGRESSION DE LA RECETTE

Plumer le faisane, le vider et réserver le foie pour la farce.

Lever les suprêmes et les cuire. Enlever la peau.

Conserver le gras de cuisse pour la farce et les pilons pour le jus.

Concasser la carcasse. Réaliser le jus.

Colorer à l'huile les carcasses et les pilons. Ajouter l'échalote ciselée, les gousses d'ail écrasées, colorer de nouveau.

Ajouter une cuillère de concentré de tomates (pour lier et accentuer la coloration). Déglacer au ratafia de Bourgogne.

Mouiller à l'eau à hauteur. Bouillir et écumer.

Cuire à couvert environ 1 H.

Passer le jus au chinois. Réduire de deux tiers et réserver.

Macérer les raisins secs à chaud avec un peu de ratafia.

Tailler les suprêmes en grosse lanière et les gras de cuisse en petits cubes ainsi que le foie gras de canard et le foie de faisane.

Dans un bassin, mélanger la farce, la farce de porc, les dés des cuisses et le foie gras de canard et le foie de faisane.

Assaisonner et ajouter les raisins et réserver.

Laver, effeuiller le chou et enlever les cotes de chou.

Séparer les feuilles vertes et blanches.

Cuire à l'eau bouillante salée séparément environ 10 mn.

Égoutter les feuilles et sécher.

Ciseler les feuilles vertes, suer au beurre et ajouter à la farce de faisán.

Sur du papier film, déposer délicatement les dernières feuilles blanches de chou et déposer à la cuillère la farce de faisán puis déposer les lanières de faisán.

Enrouler avec le film et serrer pour un ensemble régulier et ensuite défilmer  
Cuire les rouleaux de chou et farce dans un plat au four à 180° environ 20mn avec une partie du jus de faisán et quelques noix de beurre.

Débarrasser les rouleaux après cuisson et tailler en gros tronçons.

Terminer le jus (très réduit).

Monter avec un peu de foie gras et rectifier avec quelques gouttes de ratafia pour accompagner cette préparation.

Prévoir quelques légumes racines de saison, panais, scorsonères, potimarron, châtaignes ou quelques champignons des bois selon la cueillette.

L'idéal est de servir ce plat dans un beau plat de service bien chaud et arroser généreusement de jus.

