



## Stéphane DERBORD

Restaurant Stéphane Derbord  
10, Place Wilson  
21 000 DIJON  
Tel : 03 80 67 74 64

### **Chou farci** de **FAISAN** aux raisins secs et truffes de **Bourgogne, Jus brun à la moutarde**

#### POUR 6 PERSONNES

1 faisan sans plume et vidé  
1 chou vert  
1 oignon jaune  
100g raisins secs  
50g foie gras  
30g truffes de Bourgogne  
1 œuf

*Garniture aromatique  
pour le jus*

1 échalote, 3 gousses d'ail,  
1 bouquet garni  
5cl vinaigre balsamique,  
1 cuillère de concentré de  
tomates  
2cl huile

30g beurre

2 cuillères moutarde de  
Dijon  
3cl marc de Bourgogne  
Sel, poivre du moulin  
Film alimentaire

#### PROGRESSION DE LA RECETTE

Lever les filets de faisán, prélever le gras des cuisses et désosser.

Réserver les pilons des cuisses et les os pour réaliser le jus.

Dans une cocotte, colorer vivement les os puis ajouter les échalotes ciselées, l'ail et colorer de nouveau.

Ajouter une cuillère de concentré de tomates et déglacer au vinaigre balsamique.

Mouiller à hauteur d'eau, bouillir et dépouiller. Cuire à couvert environ 45 mn. Passer au chinois et réduire de deux tiers. Lier à la moutarde de Dijon et ajouter 2cl de Marc de Bourgogne.

Effeuille le chou, enlever les côtés des feuilles blanches et cuire à l'eau bouillante environ 5mn. Laisser refroidir, égoutter et sécher sur un linge.

Cuire les blancs de faisán et les gras de cuisses au beurre. Colorer sur chaque face, ajouté l'oignon ciselé. Attention à Préserver une cuisson « rosé ».

Déglacer avec un peu de Marc de Bourgogne puis ajouter les raisins secs.

Détailler les blancs et cuisses de faisán en fines lanières. Dans un bassin mélanger les lanières de faisán, les raisins secs, la truffe hachée et un œuf ainsi que les dés de foie gras

Étaler le mélange sur les feuilles de chou et enrouler. Cuire les choux farcis avec un peu de jus et du beurre au four très chaud environ 10 mn. Détailler les choux farcis et arroser de jus à la moutarde. Agrémenter de quelques lamelles de truffes.