



Marc CLÉMENCE

Boucherie Saint Georges
Rue Saint Georges
21 110 FAUVERNEY
Tel : 03 80 39 70 30

NOUGAT de faisans aux fruits secs

POUR 4 PERSONNES

2 faisans
500 g de filets de poulet
500 g de crème UHT
sel
poivre
2 c à s de vin jaune ou porto

2 œufs
300 à 350 g de fruits secs (abricots secs +
pistaches + pignons de pin)
fond brun réduit



PROGRESSION DE LA RECETTE

Désosser les faisans puis séparer la peau de la chair et la découper en cubes de 1 cm environ.

Nettoyer la peau et chemiser la terrine avec.

Faire une mousse de volaille avec les filets de poulet, assaisonnements, œufs et crème.

Saisir les cubes de faisans dans le fond brun et les refroidir.

Mélanger la mousse, les fruits secs et les cubes de faisans.

Monter le nougat dans la terrine.

Cuire au bain marie à 80°. Cuisson à cœur 68 à 70°.