



## Monique SALERA

Atelier culinaire Monique Salera

39 rue Guynemer

21 600 LONGVIC

Tel : 03 80 66 31 70

## SAUTÉ DE FAISAN AU JUS DE Clémentine

### POUR 4 PERSONNES

1 Faisan

75g de beurre

1/2 citron

500g de clémentines pour

obtenir 1dl de jus

2 cuillerées à soupe

d'Armagnac

Sel - Poivre

### PROGRESSION DE LA RECETTE

Préparation :15 minutes

Cuisson : 1 heure 15

Videz le faisan, flambez-le.

Découpez ce faisan comme vous le feriez pour un poulet, soit en quatre morceaux avec des ciseaux à volaille, soit en séparant d'abord les cuisses, puis les ailes et en coupant la poitrine en deux.

Assaisonnez les morceaux de sel, de poivre et mettez le beurre dans un sautoir ; faites chauffer ; quand le beurre est chaud, faites-y dorer les morceaux de faisan de tous les côtés.

Quand les morceaux sont bien dorés, réglez le feu pour entretenir une cuisson douce et couvrez pour laisser étuver le faisan.

Six minutes avant la fin de la cuisson du faisan, pressez les clémentines pour en recueillir le jus ; pressez le demi citron ; faites chauffer le plat de service.

Quand le faisan est cuit, dressez les morceaux dans le plat de service chaud ou dans les assiettes individuelles, tenez ceux-ci au chaud

Versez l'Armagnac dans le sautoir ; chauffez et flambez ; ajoutez le jus de clémentines et le jus de citron. Grattez le fond du sautoir pour déglacer(détacher et dissoudre les sucs de viande qui y ont collé).

Réaliser cette opération rapidement pour conserver toute la saveur de la Clémentine.

Versez cette sauce sur les morceaux de faisan et servez aussitôt.

On peut conseiller avec ce plat une purée-mousse de céleri et des châtaignes.

*Un vin jaune d'Arbois accompagne bien ce plat.*