

Faisans Farcis Cuits à la Broche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 5 heures

Ingrédients:

- FAISAN(S)	2
- POMME(S) JONAGOLD	1
- YAOURT	2 c à soupe
- THYM	
- ROMARIN	
- BARDE(S) DE LARD	4 tranches
- LARD PETIT DEJEUNER	4 tranches
- PAPRIKA	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préparez la farce en pelant et coupant la pomme en petits dés. Mélangez-les avec le yaourt, thym, romarin, sel et poivre.
- Remplissez les deux faisans de ce mélange.
- Couvrez les deux bêtes de bardes et de lard. Ficelez le tout solidement afin que la farce reste bien dans l'animal.
- Enfilez-les ensuite sur la broche et fixez-les.
- Réalisez votre feu (doucement au début) puis faites tourner pendant 4h à 4h30min.
- Détachez alors de la broche et détaillez en morceaux.
- Dégustez sans attendre.

Remarque:

Après avoir déplumez et videz les faisans, congelez-les avant consommation.