

Filets de Faisan à la Brabançonne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE FAISAN	700 g (8 petits)
- LARD PETIT DEJEUNER	16 tranches (fumées)
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- CREME FRAICHE	1.5 dl
- BEURRE DE CUISSON	
- MOUTARDE	1 c à café
- BAIES DE GENEVRIER	4
- ROMARIN	2 c à café
- POIVRE	
- SEL	un peu



Recette:

- Enveloppez chaque filet de faisan avec 2 tranches de lard.
- Faites chauffer du beurre dans une poêle avec couvercle et saisissez-y les filets lardés de chaque côté pendant 2 minutes. Salez peu et poivrez.
- Retirez les filets de la poêle.
- Ajoutez la crème, les baies de genévrier, le romarin, le jus de citron et la moutarde.
- Mélangez bien, poivrez puis remettez les filets de faisan.
- Baissez le feu, couvrez et laissez cuire pendant 6 minutes.
- Servez le faisan nappé de sauce.

Accompagnement:

Servez ce délicieux et savoureux gibier avec des chicons braisés simples ou au mascarpone et aux champignons (DI-69).