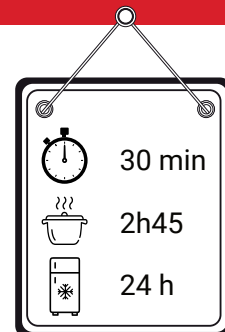




SALMIS DE FAISAN SUR CANAPÉ



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 faisan
- 100 gr d'oignons
- 100 gr de lard de poitrine
- 1 barde de lard
- 1 fond de veau
- 15 cl de madère fond de volaille
- 250 gr de champignons de Paris
- 8 toasts grillés
- 10 gr de Maïzena
- 40 gr de beurre
- sel, poivre

NOS CONSEILS

Entourer le faisan avec la barde et réserver le foie. Saler, poivrer et saisir au four pendant 10 min. Retirer la barde de lard. Découper les quatre membres et les filets.

Briser la carcasse en petits morceaux. Détailler le lard en petits dés. Déposer le lard dans une cocotte avec les oignons hachés. Faire cuire à feu moyen durant 7 à 8 min.

Ajouter le madère, le fond de veau, le fond de volaille, les morceaux de carcasse et faites cuire à feu doux durant 1 h. Passer au chinois, lier la sauce avec la maïzena. Saler, poivrer. Ajouter les morceaux de faisan et laisser cuire 15 à 20 min à feu doux.

Hacher finement les champignons et le foie. Les saisir dans une poêle avec le beurre durant 4 à 5 min. Saler, poivrer et tartiner les canapés avec ce mélange. Disposer les toasts sur un plat de service. Poser dessus, les morceaux de faisan. Napper avec la sauce et servir de suite.



ACCOMPAGNEMENTS À RETROUVER SUR NOTRE CARTE :

Tatin de pommes aux cèpes
flan de girolles et échalotes
ou des pâtes fraîches al dente



La Maison Vessiere vous souhaite un agréable moment gourmand

POSTEZ LES PLUS BELLES PHOTOS DE VOS REPAS DE FÊTES
SUR INSTAGRAM AVEC LE #FETESAVECVESSIERE



@MAISONVESSIÈRE