

## Faisan (ou pintade) à l'alsacienne

Préparation 30 mn

Cuisson 1 h 40

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 faisan ( ou une poule faisane ou une pintade)  
1 morceau de lard fumé de 300g  
800 g de choucroute crue  
1 boudin blanc  
100 g de farce fine  
1 petite pomme  
2 échalotes  
1 oignon  
1 tranche de pain de mie  
1 oeuf  
10 cl de lait  
2 c à s de gin  
15 cl de vin blanc d'Alsace ( j'ai mis du Riesling)  
1 tablette de bouillon de volaille  
1 c à s de baies de genièvre  
1 bouquet garni  
50 g de beurre  
1 c à s d'huile  
Sel et poivre

Préparer la farce : faire gonfler le pain dans le lait. Couper le boudin en cubes, hacher la pomme pelée et les échalotes. Les mélanger avec la farce fine ( pour la farce j'ai haché finement un mélange de porc et de veau à parts égales), le pain égoutté, l'oeuf et le gin. Assaisonner et bien mélanger pour obtenir une farce homogène.

Farcir le faisan et fermer l'ouverture avec de la ficelle de cuisine. Diluer la tablette de bouillon de volaille dans 50 cl d'eau bouillante.

Rincer plusieurs fois la choucroute sous l'eau et bien la presser dans les mains pour l'essorer. Couper le lard en 4 morceaux et peler et hacher l'oignon.

Dans une cocotte chauffer l'huile et 20 g de beurre et faire revenir l'oignon. Ajouter ensuite la choucroute, enfouir les morceaux de lard et les baies de genièvre dans le chou, poivrer, verser le vin blanc et mouiller d'un peu de bouillon pour bien humidifier la choucroute. Couvrir et laisser mijoter sur feu doux 1 h 30.

Dans le même temps mettre le faisan à dorer sur toutes ses faces avec le reste de beurre dans une autre cocotte. Saler, poivrer, ajouter le bouquet garni et 1 verre de bouillon. Couvrir et laisser cuire à feu doux 1 h en arrosant régulièrement.

Découper le faisan en morceaux. Disposer la choucroute sur la plat de service, poser dessus le faisan, la farce et le lard. Servir aussitôt.

Vous pouvez accompagner de pommes de terre vapeur.

Si vous décidez de ne pas farcir le faisan il est possible une fois que vous l'avez fait revenir pour qu'il soit bien doré de le découper en morceaux et de mettre ces morceaux dans la cocotte contenant la choucroute, pour qu'ils mijotent avec elle 30 mn environ.

Il est également possible de faire la cuisson au four à 180° dès le début de la cuisson.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>