

## **FAISAN FARCI AUX POMMES & CHANTERELLES**

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson 30 mn

1 beau faisan - 2 pommes type granny-smith – 500 g de chanterelles –

4 c à s de beurre – 1 c à s d'huile – sel & poivre

Faites préparer le faisan par votre volailler ou bien plumez-le, videz-le et nettoyez-le. Faire préchauffer le four.

Pelez et râpez les pommes. Faites-les rissoler dans 2 c à s de beurre avec quelques chanterelles. Farcir le faisan. Salez et poivrez. Placez le faisan préalablement huilé, salé et poivré dans un four chaud et faites-le rôtir pendant 30 min à 200°C en l'arrosant fréquemment.

Retirez-le et laissez-le reposer. Placez le jus de cuisson dans une saucière.

Pendant ce temps, faites rissoler le reste des chanterelles dans 2 c à s de beurre et 1 c à s d'huile, jusqu'à évaporation complète de leur eau de végétation. Salez et poivrez.

Servez le faisan accompagné des chanterelles set de pommes de terre vapeur.

