

## **FAISANE GRILLEE AU CITRON**

Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson 30 mn

1 poule faisane vidée \* quelques citrons bien mûrs \* 2 c à s de  
beurre demi-sel \* sel et poivre du moulin

Mettez le four à préchauffer à 200°C

Introduisez 2 citrons coupés en huit à l'intérieur de la poule  
faisane ; salez, poivrez, refermez et ficelez.

Frottez l'extérieur avec 2 quarts de citron, badigeonnez de  
beurre demi-sel ramolli, poivrez et déposez sur la peau  
quelques rondelles de citron.

Placez la poule faisane dans une plat à four, mouillez le fond du  
plat avec 2 c à s d'eau.

Laissez dorer la poule au milieu du four pendant 30 mn au  
maximum.

Réservez-la dans un papier d'aluminium. Pendant ce temps,  
déglacez le jus de cuisson avec le jus d'un citron.

Rectifiez l'assaisonnement de la sauce et servez la poule  
faisane découpée en quatre accompagnée de petites pommes  
de terre sautées

