

Suprême de faisan aux champignons et châtaignes

Pour 4 personnes

40 minutes

INGREDIENTS

4 suprêmes de faisan

300 g de châtaignes cuites

200 g de girolles

200 g de trompettes de la mort

200 g de chanterelles

100 g de beurre

1 échalote

PREPARATION

ÉTAPE 1

Lavez les champignons séparément, plusieurs fois, dans un grand bac d'eau froide.

ÉTAPE 2

Mettez dans une cocotte assez grande un demi verre d'eau, une noisette de beurre et une pincée de sel. Faites bouillir puis mettez les girolles et laissez cuire 2 min. Retirez. Egouttez-les et réservez le jus.

ÉTAPE 3

Répétez l'opération pour les chanterelles et les trompettes de la mort.

ÉTAPE 4

Dans une poêle, faites colorer les suprêmes au beurre et faites-les cuire 7 min de chaque côté puis réservez.

ÉTAPE 5

Mélangez tous les champignons et faites-les revenir à la poêle par petites quantités et ajoutez-y l'échalote coupée en petits morceaux.

ÉTAPE 6

Faites revenir les châtaignes dans le beurre de cuisson des suprêmes puis déglacez avec le jus des champignons.

ÉTAPE 7

Préchauffez votre four à 160°C (th.5/6).

ÉTAPE 8

Faites réduire et ajoutez une noisette de beurre.

ÉTAPE 9

Disposez les champignons au fond d'un faitout bas, posez les suprêmes et les châtaignes par-dessus et versez le jus autour.

ÉTAPE 10

Terminez la cuisson au four pendant 5 min à 160°C (th.5/6).

