

# la Chasse



un Art de vivre jusque dans l'assiette

## POULE FAISANE FARCIE

### Ingrédients :

2 poules faisanes  
400g de cèpes  
250g de girolles  
2+8 échalotes  
2 tranches de lard fumé  
150g de foie de volaille  
150g de beurre  
persil plat, sel/poivre

- 1.** Hachez les échalotes, taillez le lard fumé en petits lardons et coupez les pieds de cèpes en dés. Poêlez le tout et laissez refroidir.
- 2.** Mixez les foies de volailles avec 40g de beurre pommade puis mélangez avec les cèpes, les lardons et les échalotes poêlées. Ajoutez du persil plat haché, sel et poivre.
- 3.** Décollez délicatement la peau des poules faisanes de la chair et ce tout le long de la poitrine, à l'aide de vos deux pouces.
- 4.** Introduisez la farce entre chair et peau, ficelez et mettez à rôtir à 160° (th.5/6) pendant 30 minutes en arrosant régulièrement.

**Garniture :** Taillez les autres échalotes en deux et glacez-les au beurre à couvert jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Poêlez séparément les cèpes puis les girolles.