

Faisan rôti à la truffe du Périgord et au lard fumé.

Recette pour 4 personnes.

Ingrédients :

4 minces tranches de lard fumé
un beau faisan
une truffe du Périgord
2 petits suisses

3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 boîte de marrons
1 cuillère à café de Maïzena
20 cl de crème fraîche

Recette :

Introduisez sous la peau des rondelles de truffe en faisant des incisions.

Mettez à l'intérieur du ventre les petits suisses écrasés. Ils vont permettre de garder l'humidité.

Ficelez, bardez avec le lard et mettez-le dans une cocotte.

Faites dorer avec un peu d'huile d'olive, puis mettez à four à 180°C pendant 1 heure en arrosant souvent.

Poivrez.

Découpez le faisan en 4 et dressez sur un plat chaud.

Ajoutez à la sauce un morceau de beurre manié avec la Maïzena et nappez le faisan avec cette sauce.

Servez avec les marrons.