

Suprêmes de faisan choux de Bruxelles dattes et panais

*Stéphane Carrade,
chef au
Grand Hôtel & SPA
de Bordeaux*



2 faisans (600 g x 2) 🐓
300 g de panais
200 g de choux de Bruxelles
3 cl de jus de poulet
120 g d'échalote
30 g d'ail
1 feuille aux 4 épices
(ou 1 pincée en poudre)
1 branche de céleri
1 bouquet garni
1 zeste d'orange
1 pincée de coriandre en graines
sel et poivre
1 pièce d'ail cru
3 cl de graisse de canard

1 – **Flambez les faisans** prêts à cuire. Dégagez les cuisses, réservez-les pour une autre préparation. Levez les suprêmes du bréchet. Concassez les carcasses. Colorez dans la graisse chaude de canard. Ajoutez l'échalote ciselée, l'ail, le céleri, le bouquet garni. Mouillez légèrement. A hauteur, versez le jus de poulet. Faites cuire doucement 20 min. Chinoisez. Faites réduire aux $\frac{3}{4}$.

2 – **Démarrez la cuisson des suprêmes** au sautoir avec le beurre, les 4 épices et la gousse d'ail. Assaisonnez de sel et poivre. Faites cuire uniquement côté peau très doucement avec un couvercle. Ne retournez pas la volaille.

3 – Pendant ce temps, **épluchez le panais**. Coupez-le en triangle. Faites le cuire dans un petit peu d'eau avec de l'huile d'olive et les dattes. Effeuiliez les choux de Bruxelles. Faites les cuire à l'anglaise en eau bouillante salée pendant 1 min. Gardez-les al dente. Roulez-les dans le beurre avec les zestes d'orange

4 – **Au moment de servir** : ajoutez de la coriandre (graines) au faisan moelleux. Dressez sur les assiettes. Ajoutez la tranche de panais. Joignez à la préparation les dattes épluchées et dénoyautées. Disposez les feuilles de choux de Bruxelles. Décorez avec les siflets d'ail cru. Versez une petite quantité de jus après avoir rectifié l'assaisonnement.