***\*\*\* PASTILLA DE FAISAN AUX AMANDES \*\*\****

*Niveau de difficulté : Moyen*

*Temps de cuisson : 2h00*

*Temps de préparation : 45 minutes*

*Temps de repos : 0*

***Ingrédients pour 6 personnes :***

*1 Faisan de 1kg300/1Kg500 vidée, découpée et plumée !!!*

*10 Feuilles de Briques*

*225g d’Amandes*

*100g de Beurre*

*4 Œufs*

*3 Oignons*

*10cl d’Huile*

*1 Bouquet de Coriandre*

*30g de Sucre*

*1 Cuillère à soupe de Fleur d’Oranger*

*1 Cuillère à soupe rase de Gingembre moulu*

*1 Dosette de Safran*

*1 Cuillère à café de Cannelle moulue*

*1 Cuillère à soupe de suc re glace*

*Sel et poivre du moulin*

***Matériel :***

*1 Moule à manqué*

*1 Cocotte*

*1 Robot mixeur*

*1 Pinceau à pâtisserie*

***Préparation :***

*Épluchez et hachez les oignons.*

*Dans une cocotte faites fondre 50 g de beurre puis faites-y revenir les oignons avec les morceaux de faisans jusqu’à ce qu’ils soient dorés.*

*Ajoutez la coriandre hachée, les épices et le sucre en poudre.*

*Salez et poivrez.*

*Versez 50 cl d’eau et laissez cuire à feu doux 1h30 à couvert en mélangeant de temps en temps.*

*Égouttez le faisan, gardez la sauce et laissez tiédir.*

*Retirez la peau du faisan, désossez-le et effilochez la chaire.*

*Faites réduire le jus de cuisson au trois quarts à feu moyen.*

*Incorporez les œufs et la chaire de faisant en mélangeant à la spatule en bois afin d’obtenir une sorte de brouillade.*

*Faites frire les amandes dans l’huile chaude en surveillant pour qu’elles ne brûlent pas, elles doivent être blondes.*

*Égouttez-les sur du papier absorbant et laissez les refroidir.*

*Mixez-les grossièrement puis ajouter l’eau de fleur d’oranger et le sucre glace.*

*Préchauffez votre four à 180°.*

*Montage :*

*Faites fondre le beurre restant.*

*Dans le moule à manqué, disposez 6 feuilles de briques beurrées au pinceau sur les deux faces, juxtaposées les en les faisant retomber de moitié à l’extérieur du moule.*

*Déposez deux feuilles de briques beurrées au centre.*

*Garnissez avec la préparation au faisan puis les amandes.*

*Déposez à nouveau 2 feuilles de briques beurrées au centre puis rabattez les feuilles qui débordent vers le centre du plat.*

*Badigeonnez généreusement de beurre fondu.*

*Enfournez pour 30 minutes.*

***Conseil :***

*Quand je vous parle de faisan vidé et plumé je vous en parle en connaissance de cause.*

*Pour la petite histoire, j’ai réalisé cette recette avec un faisan qu’un ami chasseur m’avait très gentiment offert. Mais « il n’était pas plumé » !!!!!*

*Sur le moment cela ne m’a pas effrayé mais au bout d’une heure de plumage j’ai commencé à déchanter. Une fois cette corvée terminée, après une bonne heure et demie, une fois cuisiné et après avoir gouté la pastilla j’ai reconnu que le jeu en valait la chandelle et tout le monde s’est régalé.*

*Préférez lors de votre achat une poule faisane, sa chaire est plus moelleuse, plus tendre et moins marquée en gout.*

*Vous pouvez également réaliser cette recette avec des pigeons ou des cuisses de canard pendant les fêtes ou bien des cuisses de poulets ou de dinde pour un déjeuner sympa du dimanche.*

*J’ai saupoudré sur le dessus de la pastilla à la sortie du four de la cannelle en poudre ainsi que du sucre glace comme cela est de tradition dans les pays du Maghreb.*

*Pour compléter le décor j’ai réalisé une rosace avec une feuille de brique beurrée et passée au four juste le temps de sa coloration.*

***Côté forme :***

*Le faisan, comme l’ensemble des gibiers, est* ***riche en protéines*** *: Il présente également l’avantage d’être* ***pauvre en matières grasses****.On peut donc en abuser en toute tranquillité !*

*Le faisan apporte par ailleurs à votre organisme autant de* ***vitamines*** *et de* ***minéraux*** *que les autres viandes de boucherie.*

*La richesse de la viande de faisan en* ***collagène*** *et en* ***élastine*** *explique par ailleurs sa fermeté.*