



Les plats principaux

Roulades de filets de faisan avec gaufrettes de pommes de terre à la liégeoise, tarte tatin de céleri-poire et crème de carotte

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de pommes de terre
4 filets de faisan
100 grammes de girolles
200 grammes de choux de Bruxelles
100 grammes d' épinards
2 carottes (grosses)
40 grammes de pignons de pin
25 grammes de farine
50 grammes de sucre
1 œuf
1 gousse d'ail
pincer noix de muscade
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Pour la tarte tatin

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
1 cuillère à soupe de sucre fin
1 sachet de sucre vanillé
500 millilitres de lait
1/3 céleri-rave
1 poire

Pour la sauce

1 cuillère à soupe de sirop de Liège
250 millilitres de fond de veau
1 bière brune (petite bouteille)
1 échalote (ciselée)

Méthode de préparation

Cuisez les pommes de terre puis faites-les égoutter et séchez-les. Assaisonnez avec poivre, sel et noix de muscade puis faites-en une purée. Ajoutez la farine et l'oeuf puis mélangez bien. Réservez au frais.

Rôtissez les pignons de pin bien dorés dans une poêle sèche. Rôtissez les girolles 5 minutes dans de l'huile d'olive avec l'ail pressé. Mettez-les avec les pignons de pin dans un mixeur. Ajoutez un filet d'huile d'olive, salez et poivrez puis mixez bien lisse.

Préchauffez le four à 180°C. Coupez dans la pâte feuilletée 8 petits cercles de la taille d'une forme à muffin. Épluchez le céleri et coupez-le en morceaux. Portez le lait à ébullition avec du poivre et du sel puis faites-y cuire le céleri. Égouttez et faites une purée du céleri. Épluchez la poire et coupez-la en rondelles que vous passez dans le sucre vanillé. Beurrez 8 formes à muffin et saupoudrez-les de sucre. Dans chaque petit pot mettez des tranches de poire. Avec une cuillère versez la purée dessus. Couvrez avec une tranche de pâte feuilletée. Enfournez 20 minutes.

Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Cuisez-les dans de l'eau légèrement salée puis égouttez-les. Assaisonnez avec poivre, sel et une noix de beurre et mixez bien lisse dans un mixeur. Attendrissez bien les filets de faisan entre 2 feuilles de film fraîcheur puis badigeonnez-les avec un peu de pesto de girolles. Garnissez-les de feuilles d'épinard, roulez-les et fixez bien avec un cure-dents. Rôtissez-les bien dorés dans du beurre.

Faites revenir l'échalote dans du beurre. Ajoutez le sirop de poire et faites-le dissoudre. Ajoutez la bière et faites réduire un peu. Ajoutez le fond de veau et faites encore réduire pour obtenir une sauce liée. Si nécessaire liez avec un peu de fécule de maïs. Salez et poivrez.

Avec la purée faites des petites gaufres dans un fer à gaufres. Enlevez les feuilles extérieures des choux de Bruxelles et blanchissez aussi bien les feuilles que les choux dans de l'eau salée bouillante. Rincez immédiatement à l'eau froide. Rôtissez brièvement les choux et les feuilles dans du beurre avec un soupçon d'eau. Salez et poivrez. Dressez bien le tout sur des assiettes chaudes et terminez par la sauce.

Conseil:

Vous pouvez aussi mettre un peu de fromage râpé dans les gaufrettes.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

Four

Formes à tartelette

Fer à gaufres

