

SUPREME DE FAISAN AUX CHAMPIGNONS ET CHATAIGNES

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Assez cher
- **Temps de préparation** : 40 min
- **Temps de cuisson** : 30 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 suprêmes de faisan
- 300 g de châtaignes cuites
- 200 g de girolles
- 200 g de trompettes de la mort
- 200 g de chanterelles
- 100 g de beurre
- 1 échalote

Etapas de préparation

1. Lavez les champignons séparément, plusieurs fois, dans un grand bac d'eau froide.
2. Mettez dans une cocotte assez grande un demi verre d'eau, une noisette de beurre et une pincée de sel. Faites bouillir puis mettez les girolles et laissez cuire 2 min. Retirez. Egouttez-les et réservez le jus.
3. Répétez l'opération pour les chanterelles et les trompettes de la mort.
4. Dans une poêle, faites colorer les suprêmes au beurre et faites-les cuire 7 min de chaque côté puis réservez.
5. Mélangez tous les champignons et faites-les revenir à la poêle par petites quantités et ajoutez-y l'échalote coupée en petits morceaux.
6. Faites revenir les châtaignes dans le beurre de cuisson des suprêmes puis déglacez avec le jus des champignons.
7. Préchauffez votre four à 160°C (th.5/6).
8. Faites réduire et ajoutez une noisette de beurre.
9. Disposez les champignons au fond d'un faitout bas, posez les suprêmes et les châtaignes par-dessus et versez le jus autour.
10. Terminez la cuisson au four pendant 5 min à 160°C (th.5/6).

