



### TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 3/4
- Préparation :  10 mn
- Cuisson :  55 mn
- Difficulté : 

### INGRÉDIENTS

- 1 faisan préparé par votre boucher

### SUGGESTION VIN

- Saumur champigny  
Vieilles vignes  
Domaine Filliatreau  
Chaintres

# FAISAN

## \* PRÉPARATION \*

Préchauffer le four à 210° (Th.7).

Enfournez et cuire 25 minutes puis baisser la température du four à 180° (therm.6) et laisser encore 30 minutes.

Eteindre le four, entrouvrir la porte du four et laisser reposer pendant 10 minutes.

## \* REMARQUES \*

Vous pouvez faire votre faisan en cocotte, pour cela : dorer le sur toutes ses faces, assaisonner, couvrir et laisser mijoter 55 à 60 minutes.

## \* ET LES LEGUMES ? \*

Ne partez pas sans notre petit guide du gibier, dans lequel vous trouverez de nombreuses idées d'accompagnement.

**LA BOUCHERIE TROLLIET**  
vous souhaite un très bon appétit !

**Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3<sup>ème</sup>**  
Tél. : 04 78 62 36 60

**[www.boucherie-trolliet.com](http://www.boucherie-trolliet.com)**