



TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 2
- Préparation : 🕒 10 mn
- Cuisson : 🕒 50 mn
- Difficulté : 🍳 🍲 🍲 🍲

INGRÉDIENTS

- 1 faisane préparée par votre boucher

SUGGESTION VIN 🍷

- Saumur champigny
Vieilles vignes
Domaine Filliatreau
Chaintres

FAISANE

* 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 20/25 minutes.

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

* REMARQUES *

Vous pouvez faire votre faisane en cocotte, pour cela : dorer le sur toutes ses faces, assaisonner, couvrir et laisser mijoter 50 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^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com