**Faisan à la chicorée braisée**

**faisan complet**  
**chicons**  
**sucre**  
**beurre**

**sel et poivre**  
**oignons**  
**fond de veau brun**  
**cognac**  
**madère**

Couvrez **le faisan** de lard et versez du beurre légèrement fondu. Assaisonnez avec le poivre du moulin. Mettez également un morceau de beurre salé dans la cavité abdominale. Faites cuire le faisan dans un four à 200°C pendant 30 à 40 minutes. Vérifiez la cuisson en temps utile, parce que la viande ne doit pas être trop sèche. Rangez le faisan tout recouvert d'une feuille d'aluminium.

**Chicorée braisée** : coupez la chicorée et l'oignon en gros morceaux faites-les caraméliser au beurre avec du sucre. Déglacez avec du fond de veau brun. Retirez les tiges de la casserole. Déglacez la casserole avec du cognac et du madère. Filtrez et ajoutez le liquide à la chicorée. Laissez s'évaporer à feu doux.

Séparez les filets de poitrine du faisan de la carcasse. Proportionnez-les et laissez-les mijoter avec la chicorée.

**Dans l'assiette** : une présentation de la sauce, faisan et chicorée, si désiré, avec une préparation de pommes de terre de votre choix.