**Faisan à la liqueur de crème**

**filets de faisan**  
**petits oignons**  
**petites carottes**  
**stevia ou sucre**  
**beurre**

**huile d'olive**  
**Bailey's**  
**romarin**  
**farine fluide  
bouillon de poulet  
sel et poivre**

Faites cuire brièvement les filets de faisan dans la poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis couvrez-les et mettez-les au four à 185°C pendant 20 minutes supplémentaires.

**Préparez la sauce** : faites cuire le bouillon de poulet et ajoutez du Bailey's ou une autre liqueur à base de crème. Salez et poivrez selon le goût. Liez la sauce si nécessaire.

**Photo** : ici une présentation avec de la purée de patate douce et de poires au vin rouge.