**Faisan avec abricots et sauce marsala**

**abricots secs**
**les canneberges séchées**
**marsala**
**œufs**
**miettes de pain rassis**
**filets de faisan**
**huile d'olive**

**le bacon du petit déjeuner**
**sel et poivre**
**bouillon de poulet**
**gelée de canneberges**
**crème fraîche**
**baies de genévrier**
**clou de girofle**

**Farce :** hachez les abricots secs et les canneberges séchées aussi finement que possible. Laissez ce mélange tremper pendant quinze minutes à température ambiante dans un peu de marsala. Ensuite, mélangez-le avec un œuf battu et de la chapelure finement râpée.

**Faisan :** posez les filets ouverts sur le plan de travail et battez-les à plat avec le marteau à viande. Faites très attention, car c'est une viande délicate. Couvrez un plan de travail avec deux couches de papier d'aluminium et arrosez-les d'huile d'olive.

Recouvrez le tout de tranches de bacon. Placez les filets sur le dessus et assurez-vous qu'ils s'insèrent bien dans un ensemble sans trous. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Déposez la garniture au milieu et roulez. Veillez à ce que le papier d'aluminium ne soit pas enroulé avec la viande. Fermez bien les extrémités du rouleau.

Mettez le rouleau dans un plat à four. Mettez le plat dans un four préchauffé à 185°C pendant environ 40 minutes. Laissez ensuite reposer quelques minutes avant de retirer la feuille d'aluminium.

Vous avez maintenant un rouleau de viande ferme. Vous pouvez retirer le lard ou non. Remettez le rouleau dans le four, même température mais maintenant à l'air chaud. Laissez-le pendant 15 minutes jusqu'à ce que l'extérieur soit bien coloré. Couvrez-le et gardez-le au chaud jusqu'au moment de servir.

**Sauce** : portez à ébullition le bouillon de poulet avec la crème. Assaisonnez-le avec du poivre, du sel, des baies de genièvre écrasées et des clous de girofle. Versez un verre de madère et laissez bouillir pendant un moment. Ajoutez quelques cuillères à soupe de gelée de canneberges. Tamisez la sauce et liez si besoin est.

**Accompagnement** : vous pouvez compléter l'assiette avec les préparations correspondantes à votre préférence. Ici, on a choisi des pommes de terre fondantes, du chou rouge aux pommes et des ragoûts de chicorée coupés en deux et grillés.