**Faisan avec la crème aux herbes**

**faisan**
**sel et poivre**
**herbes pour le gibier**
**beurre**
**calvados**
**bouillon de poulet**
**crème fraîche**

**céleri-rave**
**noix de muscade**
**choux de Bruxelles**
**échalotes**
**bacon 'petit salé’**
**marrons précuits**
**persil**

**Les filets de faisan** : assaisonnez les filets avec du poivre, du sel et un mélange d'herbes pour le gibier provenant du moulin. Faites revenir les filets tout autour dans du beurre. Ajoutez ensuite un peu d'eau et un peu de calvados. Posez le couvercle sur la casserole et laissez mijoter pendant dix minutes supplémentaires à feu doux jusqu'à ce que le tout soit cuit. Retirez les filets de la poêle et rangez-les au chaud sous une feuille d'aluminium.

**La sauce** : égouttez la graisse, déglacez la poêle avec du calvados. Filtrez et ajoutez une bouteille de crème culinaire légère et un peu de bouillon de poulet préparé. Laissez bouillir un peu et ne liez que si nécessaire.

Préparer **la purée de céleri-rave :** faites cuire à la vapeur le céleri-rave coupé en gros blocs jusqu'à ce qu'il soit cuit en 10 minutes environ. Laissez refroidir et ajoutez un peu de crème culinaire. Faites de la purée avec le mixeur à main. Assaisonnez avec quelques tours de moulin à poivre, de moulin à sel et de muscade.

Préparez les **choux de Bruxelles**. Faites-les cuire à la vapeur à moitié en sept minutes environ. Pendant ce temps, faites frire des échalotes, finement hachées dans du beurre ou un autre agent de cuisson. Ajoutez les choux de Bruxelles cuits, assaisonnez de poivre, de sel, de noix de muscade et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Préparation **des châtaignes :** dégraissez un morceau de lard "petit salé" et coupez-le en lamelles d'un demi-centimètre d'épaisseur. Ce bacon est vraiment d'une qualité particulière et n'est disponible que pour une courte durée. Coupez les lanières en dés et faites-les frire croustillantes dans une touche d'huile d'olive.

Coupez un paquet de châtaignes précuites en petits morceaux et mettez-les ensemble avec le lard et le persil haché dans une poêle avec un peu de beurre. Laissez frire jusqu'à ce que le lard soit croustillant.

**Dans l'assiette** : un morceau de faisan, à moitié couvert d'une cuillerée de sauce. Ajoutez une tourelle de purée de céleri-rave, une quenelle de marrons avec des morceaux de lard et quelques choux de Bruxelles.