**Faisan fine champagne**

**faisan**
**huile d'olive**
**carottes**
**céleri**
**oignons**
**persil frisé**
**ail**
**thym**
**beurre**

**romarin**
**laurier**
**crème complète**

**Fine Champagne**
**sel et poivre**
**noix de muscade**
**champignons des forêts**
**huile de truffe**
**croquettes de pommes de terre**

Si vous faites votre propre bouillon, coupez la carotte, le céleri et l'oignon en brunoise. Mettez les légumes dans une poêle profonde avec un peu de beurre, du persil haché et de l'ail écrasé. Placez la carcasse de faisan hachée et les morceaux de fesse dans la cocotte et faites-les sauter jusqu'à ce que la viande et la carcasse soient colorées. Après quelques minutes, ajoutez du thym, du romarin et une feuille de laurier fraîchement coupée. Ajoutez de l'eau et laissez mijoter à couvert pendant une demi-heure.

Tamisez la préparation, ajoutez de la crème et une grande coupe de Cognac Fine Champagne. Réduisez à feu doux pour obtenir une sauce épaisse ou liez si nécessaire. Corrigez l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Juste avant de servir, remuez quelques morceaux de beurre glacé pour que la sauce brille.

Nettoyez les champignons des bois et faites-les frire dans un peu d'huile d'olive avec quelques gouttes d'huile de truffe, de l'ail écrasé et du persil haché ajoutés. Assaisonnez avec du poivre noir du moulin et une pincée de sel.

Juste avant de servir, faites frire les filets de faisan dans du beurre à feu doux et les croquettes de pommes de terre dans la friteuse.

**Dans l'assiette** : quelques cuillères à soupe de sauce, garnies de filets de faisan prédécoupés. Placez les champignons de la forêt selon votre propre vision et inspiration dans une belle composition. Servir avec les croquettes en portions individuelles.