**Blanquette de faisan**

**Carottes
farine
crème
poivre et sel
noix de muscade
porto
worcester
filets de faisan
graisse de canard
oignon
ail
beurre
fond de volaille
poireau
céleri**

Coupez les filets de faisan en lanières. Farinez-les et assaisonnez-les de poivre et de sel. Faites-les saisir tout autour dans la graisse de canard. Mettez-les de côté à couvert.

Coupez l'oignon et quelques gousses d'ail en brunoise et faites-les revenir brièvement dans un peu de beurre ou autre produit de friture.

Préparez une soupe avec du bouillon de poulet, du poireau, du céleri et de la carotte nettoyés et coupés en morceaux. Ajoutez les tranches de faisan et remplissez jusqu'à ce que le faisan soit couvert.

Laissez mijoter doucement pendant 45 minutes dans le bouillon jusqu'à ce que la viande soit cuite. Retirez la viande de la marmite, couvrez-la et réservez-la au chaud. Mixez le bouillon et passez-le au tamis.

Faites un roux, laissez reposer un moment, puis ajoutez le bouillon tamisé et la crème jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Ajoutez les filets de faisan. Assaisonnez-les avec du poivre, du sel et de la noix de muscade. Terminez par un trait de porto rouge et de sauce worcester.

Vous pouvez servir une préparation de pommes de terre de votre choix avec cette blanquette, ou, comme ici, des boulettes de pain.