**Faisan à la sauce au potiron et à la châtaigne avec des chips de topinambours**

**topinambour
chicons
sucre fin
champignons de Paris
sel et poivre
poudre de truffe
huile d'olive
beurre
rhum brun**

**filets de faisan
courge butternut
échalotes
ail
marjolaine
thym
farine de châtaigne
bouillon de poule**

**Mise en place.** Épluchez le potiron et coupez-en la moitié en gros dés. Conservez le reste pour d'autres usages. Épluchez et émincez quelques échalotes et quelques gousses d'ail. Nettoyez quelques tiges de chicon et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Laissez l'extrémité solide en place pour que les feuilles restent ensemble. Enlevez les morceaux les plus épais des topinambours et coupez-les en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Nettoyez et émincez les champignons de Paris.

**La sauce**. Faites cuire les morceaux de potiron à la vapeur à 110°C pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Pendant ce temps, faites revenir les échalotes hachées dans un peu de beurre dans une poêle profonde. Ajoutez les gousses d'ail que vous avez passées au presse-ail. Lorsque les échalotes sont glacées, ajoutez le potiron cuit à la vapeur. Assaisonnez avec du thym séché, de la marjolaine, du poivre et du sel.

Faites sauter les légumes quelques minutes. Mélangez-les avec quelques cuillères à soupe de farine de châtaigne. Faites-les frire pendant quelques minutes. Versez maintenant le bouillon de poulet et remuez jusqu'à ce que la farine soit suffisamment liée et que vous obteniez une sauce épaisse.

Versez cette préparation dans un thermoblender et mixez à la vitesse la plus élevée possible et à 85°C, pendant environ trois minutes, jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse, homogène et sans grumeaux. Conservez la sauce à température de service.

**Fruits et légumes**. Etuvez les tiges de chicon coupées en deux pendant une minute au four à micro-ondes à pleine puissance. Laissez-les reposer quelques instants.

Assaisonnez la surface coupée avec un tour du moulin à poivre, un peu de gros sel et une pincée de sucre cristallisé. Faites-les ensuite frire sur la surface coupée dans une poêle collante, dans du beurre bouillonnant et recouverts de papier sulfurisé. Vérifiez qu'ils sont « al dente » et que la surface coupée est dorée.

Faites revenir les champignons blancs émincés dans un peu d'huile d'olive. Assaisonnez de poivre et d'une pincée de poudre de truffe. Réservez au chaud jusqu'au moment de servir.

Coupez une pomme en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Prenez votre plus petit anneau et découpez des ronds dans les tranches de pommes. Faites fondre une bonne noix de beurre dans une poêle collante, saupoudrez de sucre fin et faites frire les tranches de pommes à feu vif jusqu'à ce qu'elles caramélisent. Ne remuez pas, car vous obtiendrez rapidement une compote de pommes. Versez un verre de rhum brun, laissez-le s'évaporer et gardez les pommes à température de service.

**Croustilles de topinambour**. Épluchez les topinambours et rincez-les à l'eau froide. Coupez-les en tranches d'environ un demi-centimètre d'épaisseur. Rincez-les et séchez-les bien. Chauffez la graisse de la friteuse à environ 150°C et faites précuire les tranches. Laissez-les reposer un moment. Augmentez la température de la graisse à friture à 180°C et faites frire les tranches jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Déposez-les sur du papier absorbant pour absorber l'excédent de graisse. Saupoudrez-les d'un peu de sel.

**Les filets de faisan.** Amenez les filets de faisan à température ambiante. Mettez-les sous vide. Pasteurisez-les pendant trois heures à 55 degrés dans un bain d'eau chaude. Refroidissez-les ensuite immédiatement dans de l'eau glacée. Au moment de servir, faites dorer les filets sur tout leur pourtour dans du beurre bouillonnant. Assaisonnez de sel et de poivre.

**Dans l'assiette**. Un miroir de sauce surmonté de deux morceaux de chicorée et d'un filet de faisan coupé en deux dans le sens de la longueur. Terminez par une cuillerée de champignons, quelques rondelles de pomme caramélisée et des chips de topinambour. Et pour les amateurs : une cuillerée de crème épaisse dans la sauce se marie parfaitement avec le tout.