



(source : « Les recettes de l'épicurien », www.epicurien.be)



Niveau : moyen

Préparation : 50 minutes

Cuisson : 55 minutes

Faisan aux figues avec purée de pomme de terre aux olives

⚠ **Attention : les figues doivent être mises à tremper plusieurs heures à l'avance.**

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 faisan plumé et vidé
 - 250 g de figues sèches
 - 1 tranche épaisse de jambon
 - 1 branche de céleri
 - 1 carotte
 - 1 gros oignon
 - 1 tête d'ail
 - 1 bouquet garni
 - 25 cl de Banyuls
 - Sel et poivre
- Purée**
- 1 kg de pommes de terre Bintje
 - 50 g d'olives noires dénoyautées
 - 1 grand verre d'huile d'olive
 - 3 feuilles de laurier
 - Thym
 - 1/2 gousse d'ail
 - Sel et poivre

Préparation du faisan :

Trempez les figues dans le vin pendant plusieurs heures avant le début de la préparation. Coupez le faisan en deux. Epluchez et émincez l'oignon et la carotte. Nettoyez et coupez le céleri.

Dans une cocotte, dorez le faisan à l'huile d'olive.

Ajoutez l'ail, l'oignon, la carotte et le céleri, la tranche de jambon coupé en deux, et le bouquet garni.

Déglacez avec les figues et le vin. Salez et poivrez, couvrez, et laissez mijoter vingt minutes.

Déglacez le faisan avec un peu d'eau chaude, puis découpez ensuite avant de servir sur un lit de purée.

Préparation de la purée :

Epluchez les pommes de terre, puis cuisez-les à couvert dans l'eau (froide au départ) avec le thym et le laurier pendant 25 minutes.

Egouttez-les et écrasez-les. Mixez les olives et l'ail, et mélangez-les à l'huile d'olive.

Incorporez ce mélange à la purée en remuant énergiquement. Salez, poivrez, et servez aussitôt.

Vin suggéré :

Côtes du Roussillon