

L'ACCORD PARFAIT VINS ET METS
ERIC FRECHON, Chef étoilé du Bristol, Paris (***) au Guide Michelin)
MARCO PELLETIER, Chef Sommelier du Bristol, Paris

L'alliance d'un gibier à un grand bourgogne prend ici tout son sens. La puissance de ce pinot noir très féminin entre en accord parfait avec la délicatesse de la poule faisane.

Chambolle-Musigny 1^{er} cru Les Amoureuses 2005 Domaine Amiot-Servelle Suprême de faisane rôtie au beurre de châtaignes, mousseline de patate douce



Faisane : dans un sautoir, faire chauffer l'huile d'arachide. Y colorer les deux ballons de poule faisane salés et poivrés. Ajouter l'ail écrasé, le thym et 100g de beurre. Faire rôtir 10mn au four à 180°C. Réserver au tiède.

Purée de patates douces : éplucher les patates douces, les couper en morceaux, déposer dans un sautoir avec une noix de beurre. Laisser cuire 20mn avec une goutte d'eau si besoin. Une fois cuit avec évaporation totale de l'eau, passer au mixeur avec le foie gras confit. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Réserver au bain marie.

Beurre de truffe blanche aux châtaignes : dans un cul de poule, déposer le beurre pommade, la truffe blanche hachée, la poudre d'amande et les châtaignes cuites taillées en menus morceaux. Bien mélanger.

Finition et dressage : juste avant de servir, lever les suprêmes de poule faisane, les tartiner avec le beurre de truffe blanche puis les passer deux minutes au grill. Servir avec la purée de patates douces au foie gras.

PRÉPARATION
1 h

CUISSON
30 mn

REPOS
aucun

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 2 ballons de poule faisane
- 1 dl d'huile d'arachide
- Sel, poivre
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 100 g de beurre + 2 noix
- 400 g de patates douces
- 100 g de foie gras confit
- 200 g de beurre pommade
- 20 g de truffe blanche
- 30 g de poudre d'amande
- 50 g de châtaignes cuites

2015

AVEC NOS VŒUX GOURMANDS

ELISABETH ET CHRISTIAN, PRUNE, ANTOINE
AMIOT-SERVELLE

