

## **Faisan rôti Mère Brazier**

*Temps de préparation : 15 minutes*

*Temps de cuisson : 60 minutes*

Ingrédients (4 Personnes) :

4 minces tranches de lard fumé  
Un beau faisan  
Une truffe  
2 petits suisses  
30 gr de beurre  
1 boîte de marrons  
1 Cc de Maïzena  
1 tasse à thé de crème fraîche.

Préparation : Faisan rôti **Mère Brazier**

Introduisez sous la peau des rondelles de truffe en faisant des incisions.

Mettez à l'intérieur du ventre les petits suisses écrasés qui vont garder l'humidité.

Ficelez, bardez avec le lard et mettez-le dans une cocotte.

Faites dorer avec un morceau de beurre, puis mettez à four moyen 1 heure en arrosant souvent.

Découpez le faisan en 4 et dressez sur un plat chaud.

Ajoutez à la sauce un morceau de beurre manié avec la Maïzena et nappez le faisan avec cette sauce.

Servez avec les marrons.



**Bon Appétit**