

## Suprême de faisan rôti



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
152981	Suprême de faisan sauvage 120/180 g	10 Pièce
244379	Préparation pour ganache au foie gras de canard 500 g	1 Sachet
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.5 Litre
3976	Beurre plaquette doux 82% MG 500 g Président professionnel	100 Gramme
	Roulé de courgette farci au topinambour, carotte et quinoa 35 g env.	30 Pièce
	Cube de risotto au parmesan 90 g	10 Pièce

### Etapas de préparation

- 1 Colorer les suprêmes de faisan dans une poêle avec un peu de beurre puis finir la cuisson au four pendant environ 10 minutes.
- 2 Cuire au four à 230°C les cubes de risotto afin d'obtenir un cube légèrement gratiné.
- 3 Cuire au four les rouleaux de courgettes farcies au topinambour à 150°C pendant 10 à 12 minutes.
- 4 Réalisez la sauce foie gras : faire un bouillon de volaille, ajouter une louche de crème puis faire réduire de moitié. Ajouter la ganache de foie gras et assaisonner sel, poivre.
- 5 Dresser.