

# FAISAN AUX RAISINS.



1 faisan de 600g bardé  
100g de beurre  
500g de raisins blancs  
1cc de sucre en poudre  
2 cl de cognac  
1/4 de fond de volaille  
2cs de crème fraîche  
Sel et poivre .

Assaisonnez l'intérieur du faisan, et enduisez-le d'un peu de beurre. Faites fondre du beurre dans une beasière et faites-y revenir le faisan sur toutes ses faces pour que la peau soit bien croustillante .  
Coupez les grains de raisin en deux, retirez les pépins, puis faites en glacer 300g avec un peu de beurre et de sucre . Flambez-les au cognac, arrosez-les de fond de volaille, salez poivrez et portez à ébullition .  
Réduisez le tout en purée avec un mixeur et passez au tamis la préparation obtenue .  
Versez la pulpe de raisins dans la braisière et faites-là mijoter avec le faisan environ 25 mn Pendant ce temps, faites sauter le reste de raisins dans du beurre .  
Retirez le faisan de la braisière et découpez-le. Dressez-le sur le plat de service entouré des raisins sautés au beurre .  
Faites bouillir une seconde fois la sauce, mixez-là bien avec la crème fraîche et versez-la sur le plat .