**Faisan à la brabançonne**

**filets de faisan  
chicons  
bouillon de volaille  
double Grimbergen  
beurre**

**crème culinaire  
sel et poivre  
noix de muscade  
baies de genièvre  
clou de girofle  
oignons perlés  
lard petit déjeuner**

Commencez à préparer la sauce. Portez à ébullition 20 cl de bouillon de volaille et la même quantité de crème culinaire. Ajoutez quelques baies de genièvre et des clous de girofle. Baissez légèrement le feu et laissez réduire d'au moins 1/3. Versez de temps en temps un filet de bière, jusqu'à une demi-bouteille au total. Retirez les baies de genièvre et les clous de girofle. Réservez ce fond de sauce à couvert.

Faites frire une poignée d'oignons perlés dans du beurre chaud. Saupoudrez-les d'une pincée de sucre après quelques minutes et laissez-les caraméliser tout en remuant. Retirez-les de la casserole et mettez-les couverts par le côté.

Coupez un paquet de lard de petit-déjeuner en lanières et faites-les frire dans la même poêle, sans ajouter de matière grasse. Lorsqu'elles sont bien dorées, retirez-les du feu et laissez-les sécher dans un four préchauffé à 85°C pour qu'elles deviennent encore plus croustillantes.

Amenez les filets de faisan à température ambiante. Séchez-les avec du papier absorbant. Épicez-les avec du sel et du poivre. Faites-les dorer sur le pourtour dans le beurre bouillonnant. Versez une dizaine de centilitres de bouillon de volaille, couvrez, baissez le feu et laissez mijoter encore 10 minutes.

Faites revenir les tiges de chicon dans un peu de beurre. Assaisonnez-les avec de la noix de muscade râpée. Laissez-les cuire avec le faisan pendant encore 10 minutes à couvert. Retirez les chicons et le faisan de la poêle et mettez-les ensemble, à couvert, au chaud.

Déglacez la poêle avec un grand verre de double Grimbergen (bière brune) ou Palm (une bière blonde du Brabant). Tamisez le liquide de cuisson sur la sauce de base. Portez à nouveau à ébullition et épaississez la sauce avec un peu de farine fluide délayée dans de l'eau.

.À la manière de la grand-mère, toutes les préparations sont maintenant combinées et versées directement de la grande marmite dans les assiettes de la table.