**Faisan farci aux chips de topinambour**

**huile d'olive**  
**crème culinaire  
bouillon d'herbes du jardin  
champignons de châtaigne  
oignons de printemps  
châtaignes  
noix de muscade  
baies de genièvre  
clous de girofle  
poivre et sel**

**filets de poitrine de faisan  
crépinette de porc  
topinambour  
persil  
oseille sanguine  
beurre  
bouillon de volaille  
farine fluide  
carottes multicolores**

**La farce**. Commencez par préparer un mélange d'épices dans un moulin à café : quelques baies de genièvre, environ trois clous de girofle, un peu de noix de muscade, du poivre et du sel. Mixez le tout jusqu'à l'obtention d'une poudre homogène.

Mettez une poignée de châtaignes précuites avec une poignée de champignons de châtaigne sautés au beurre dans le robot de cuisine. Mixez jusqu'à obtenir un broyage grossier. Mélangez avec les épices du moulin à café.

**Les filets de faisan**. Placez-les sur une feuille de papier d’aluminium. Recouvrez-les d'un film alimentaire. Pressez-les à plat à l'aide d'un attendrisseur de viande, sans exagérer.

Étalez la crépinette de porc sur un plan de travail. Posez deux filets de faisan l'un contre l'autre, mais en miroir. Déposez une barre de farce sur l'un des filets. Appuyez bien pour faire sortir l'air.

Placez l'autre filet sur le dessus et pressez bien. Repliez ensuite la crépinette de porc sur les filets pliés et tirez dessus pour les serrer. Placez les rouleaux au réfrigérateur pendant une demi-heure.

**La sauce**. Portez à ébullition une portion de fond de volaille avec une quantité égale de crème culinaire. Assaisonnez avec un cube de bouillon d'herbes du jardin. Laissez réduire et faites épaissir avec 2 cuillères à soupe de farine fluide délayée dans de l'eau. Réservez la sauce au chaud jusqu'à son utilisation.

**Carottes**. Lavez soigneusement les trois types de carottes, mais ne les épluchez pas. Coupez-les en diagonale en tranches aussi larges que possible. Faites-les cuire à la vapeur au micro-ondes, pendant environ trois minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

**Oignons de printemps**. Coupez la partie racine, enlevez les feuilles extérieures et la plus grande partie de la verdure. Coupez les oignons en deux dans le sens de la longueur et vaporisez-les d'huile d'olive. Faites-les frire dans une poêle à griller chaude jusqu'à ce qu'ils soient tendres et qu'ils aient une belle configuration de grill.

**Les chips de topinambour**. Coupez les extrémités jusqu'à obtenir une belle forme ronde. Coupez-les à la mandoline en tranches d'un millimètre d'épaisseur. Séchez-les avec du papier absorbant et faites-les frire dans la friteuse à 140°C pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

**Finition**. Sortez les rouleaux de faisan du réfrigérateur. Laissez-les revenir à température ambiante. Faites dorer les rouleaux dans une poêle à frire dans du beurre bouillonnant. Placez ensuite les rouleaux dans un plat à four. Enfournez dans un four préchauffé à 185°C pendant 25 minutes. Laissez les rouleaux, couverts et hors du four, se détendre pendant 15 minutes. Coupez-les en diagonale en portions.

**Dans l'assiette**. Déposez deux tranches de faisan farci sur l'assiette. Nappez-les de sauce. Puis, selon votre goût et votre inspiration, disposez les autres ingrédients sur l'assiette : chips de topinambour, oignons de printemps grillés, carottes vapeur, oseille sanguine, châtaignes précuites frites et persil. Servez avec des cocottes individuelles de gratin de pommes de terre.