Le faisan au Châteauneuf-du-Pape et à la choucroute

Préparation : 45 mn
Cuisson : 3 h
Pour 4 personnes

1 beau faisan
1 kg de choucroute crue
2 pommes reinette
2 tranches de poitrine fumée
1 saucisson à cuire
1 bouteille de Châteauneuf-du-Pape Blanc
1 cuillère à soupe de genièvre
1 bouquet garni
1 oignon
2 gousses d'ail
Sel, poivre, muscade
100 g de graisse d'oie

Dans une cocotte, faire fondre la moitié de la graisse d'oie.

Poser le tiers de la choucroute, les tranches de poitrine fumée, les quartiers de pomme.

Ajouter 1/3 de choucroute, le saucisson à cuire et le

bouquet garni ainsi que 1'ail et l'oignon.

Etendre la dernière couche de choucroute. Couvrir le tout avec le Châteauneuf-du-Pape et le restant de la graisse d'oie.

Saler, poivrer.

Laisser cuire 3 heures environ.

Faire rôtir le faisan bardé et assaisonné 45 mn environ à four chaud 180°.

Découper le faisan, le servir avec la choucroute et le saucisson.

Déglacer le jus de cuisson avec un verre de Châteauneuf du-Pape.

Servir le tout très chaud.

Ce mets s'accompagnera de préférence avec un Châteauneuf-du-Pape blanc, jeune.