# FAISAN DE NOËL & LÉGUMES RÔTIS, SAUCE AU POIVRE

45 minutes | 4 pers

## Ingredients

- 1 gros faisan
- 400 g de petites pommes de terre
- Un demi-brocoli
- 5 carottes
- 250 g de cepes
- Huile de tournesol
- Thym
- Paprika
- Sel & poivre

Pour la sauce supreme au poivre :

- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 cl de bouillon de volaille chaud (maison ou reconstitue avec un bouillon cube)
- 1 c. a c. de grains de poivre concasses
- Sel
- 50 g de creme fraiche

## Preparation

1. Préchauffez le four à 230°C.
2. Coupez le brocoli en fleurettes, les carottes en bâtonnets, les pommes de terre en deux et les cèpes en quatre. Disposez l'ensemble des légumes dans un plat adapté au four, ajoutez 2 c. à s. d'huile, du thym et du paprika à préférence et assaisonnez de sel et de poivre. Assaisonnez le faisan de sel et de poivre et déposez-le dans un second plat.
3. Enfournez le plat de légumes au four. Après 10 minutes de cuisson, enfournez également le faisan. Laissez cuire l'ensemble pendant 35 minutes en mode chaleur statique.
4. Pendant ce temps, préparez la sauce suprême au poivre.



4. Dans une petite casserole à feu moyen, faites fondre le beurre puis incorporez-y la farine pour faire un roux. Ajoutez le bouillon de volaille chaud, les grains de poivre concassés, et mélangez sans cesse sur le feu en remuant sans cesse. Ajoutez la crème et prolongez la cuisson pendant une dizaine de minutes en continuer à mélanger sans arrêt. La sauce doit napper la cuillère. Ajustez l'assaisonnement si nécessaire et passez au chinois. Réservez au chaud au bain marie jusqu'à utilisation de la sauce.
5. A la sortie du four, rassemblez dans un même plat le faisan et les légumes rôtis. Versez la sauce au poivre dans une saucière.