

# CRUMBLE DE FAISAN



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**2 faisans**

**3 carottes**

**3 navets**

**1 oignon**

**1 verre de vin**

**1 verre d'eau**

**1 tablette de bouillon de poule**

**1 bouquet garni**

**200 g de farine**

**160 g de beurre**

**160 g de parmesan**

**Couper les légumes en petits dés.**

**Faire revenir le faisan dans une cocotte. Ajouter les légumes. Mouiller avec le vin et l'eau et ajouter la tablette de bouillon et le bouquet garni. Saler et poivrer. Faire cuire à couvert pendant 1 heure.**

**Désosser les faisans et disposer la viande avec les petits légumes et le jus de cuisson dans un grand plat à gratin.**

**Préparer le crumble en mélangeant la farine, le parmesan et le beurre mou. Poivrer le crumble. Répartir la préparation sur la viande.**

**Faire cuire 35 minutes à 180°.**