

Φασιανός με Σαμπάνια

Υλικά

1.800	γρμ.	Φασιανός,
75	γρμ.	Βούτυρο,
1	φλυτζάνι	Κρέμα Γάλακτος,
½	λίτρου	Σαμπάνια Brut,
2	κουταλιές	Αλεύρι,
		Αλάτι,
		Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Κόβουμε το κρέας σε μερίδες, το αλατοπιπερώνουμε και το περνάμε από το αλεύρι ώστε να το πανάρουμε.
2. Ζεσταίνουμε σε μία μεγάλη κατσαρόλα το βούτυρο και μόλις κάψει ρίχνουμε τα κομμάτια, για περίπου 10 λεπτά, γυρίζοντάς τα από όλες τις πλευρές για να ροδίσουν.
3. Σβήνουμε με την Σαμπάνια, σκεπάζουμε την κατσαρόλα, χαμηλώνουμε τη φωτιά και το αφήνουμε να βράσει για 40 λεπτά περίπου.
4. Αφού περάσουν τα 40 λεπτά, ξεσκεπάζουμε την κατσαρόλα και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για 15 λεπτά ακόμη. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, ανακατεύουμε και το αφήνουμε στη φωτιά για 3 λεπτά ακόμη.
5. Σερβίρεται ζεστό, ραντίζοντάς το εάν θέλουμε με σταγόνες σαμπάνιας.