

Chapon du Père-Noël



Suggestion de présentation

Pour 8 personnes:

1 chapon de 2, 800 à 3 kg

- 1/ Les cuisses

Pour la farce:

80 g de miettes de chataîgnes

50 g de morilles

150 g de noix de veau

1 blanc d'oeuf

2 càs de crème liquide

assaisonnement

Pour la cuisson:

25 g de beurre clarifié

1 carotte

1 oignon

10 cl de vin blanc

1 bouquet garni

Pour la sauce:

25 g de beurre

25 g de farine

1/2 L de fond blanc de volaille réduit

25 cl de crème liquide à 30%

150 g de morilles (surgelées pour moi)

- 2/ les suprêmes

1 petite truffe

Pour la cuisson:

15 g de beurre clarifié

Pour la sauce:

10 cl de vin blanc

20 cl de fond de veau brun

1 càs de jus de truffe

1 càs de truffe hachée

sel & poivre du moulin

Présentation:

1 botte de cresson

Flamber, vider, le chapon, le désosser en faisant le contour de la carcasse ou de lever directement les filets et les cuisses. Retirer l'aile du suprême, le désosser; réserver avec les aiguillettes des suprêmes pour la farce. Désosser entièrement les cuisses, réserver au frais.

Passer au four à 150°C, les os et la carcasse du chapon sans coloration, quelques minutes. Mettre la carcasse dans une marmite avec: 2 ou 3 carottes, 1 oignon piqué de 3 clous de girofle, un blanc de poireau, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, quelques grains de poivre; mouiller à hauteur d'eau froide, porter à ébullition, écumer et cuire ce fond blanc pendant 2 h à petite ébullition, maintenir le liquide à niveau en cours de cuisson.

Passer le fond blanc au chinois dans une autre marmite, le réduire pour ne garder qu'un litre de ce petit bouillon d'amuuur !!!

Mixer la chair du chapon avec la noix de veau, ajouter blanc d'oeuf et crème, assaisonner. Mélanger avec les chataignes concassées et morilles coupées en dés, assaisonner et farcir les cuisses. Brider ou envelopper dans une crépine et ficeler, dans le beurre clarifié bien chaud; colorer uniformément les cuisses, les retirer sur une assiette.

Dans le même beurre, suer la carotte et l'oignon taillés en mirepoix, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire. Remettre les cuisses du chapon dans la cocotte et mouiller avec le fond blanc de volaille, ajouter le bouquet garni, assaisonner, porter à ébullition et laisser mijoter à couvert pendant 40 à 45 minutes. Passer le fond de cuisson à la passoire étamine, dégraisser.

Cuire le roux (avec 25 g de beurre et de farine), laisser refroidir. Couper les morilles en deux, pour retirer les petits cailloux ou petits z'animeaux, les nettoyer et les sauter au beurre pour éliminer l'eau qu'elles contiennent, assaisonner. Verser petit à petit 1/2 L du jus bouillant de cuisson des cuisses sur le roux froid et cuire à feu doux 20 minutes, ajouter la crème et les morilles puis mijoter à nouveau 15 minutes, assaisonner.

Glisser quelques lamelles de truffe sous la peau du suprême puis les rouler dans un papier film, les précuire à la vapeur (à défaut dans le bouillon) pendant 15 minutes. Retirer le film, assaisonner de sel & poivre du moulin.

Dans un sautoir, dorer au beurre clarifié les sùprêmes et les cuire au four à 180°C pendant 15 minutes, les retirer et réserver au chaud, jeter la graisse de cuisson et déglacer avec le vin blanc, réduire ajouter le fond brun de veau, le jus de truffe et la truffe hachée, assaisonner.

Garnir de chataignes rissolées et de pommes noisettes aux cèpes, servir les sauces à part.