



Suprême de Chapon Farci, Cône de Lasagnes au Foie Gras



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

- 1 beau suprême de chapon
- 1 blanc d'oeuf
- 1 càs de crème fraîche
- 1 càc de truffe hachée (facultatif)
- 1 petite crépine de porc
- 1 carotte, 1 oignon
- 30 g de beurre clarifié
- 1/2 verre de vin blanc
- 8 cl de Fond brun de veau
- 1 càs de madère
- sel & poivre du moulin

Couper l'aïeron, le désosser, le haché avec l'aiguillette du suprême, mélanger avec le blanc d'oeuf et la crème fraîche, assaisonner. Escaloper le suprême en portefeuille, assaisonner de sel & poivre du moulin, garnir de farce, replier et envelopper dans une crépine, ficeler comme pour une paupiette.

Disposer dans un plat à rôtir, la carotte et l'oignon taillés en mirepoix avec les suprêmes, arroser de beurre et cuire au four à 180°C pendant 35 à 40 minutes; arroser en cours de cuisson. Retirer la graisse de cuisson, pincer le plat à rôtir et déglacer avec le vin blanc pour dissoudre les sucs de cuisson, passer à la passoire étamine, réduire puis ajouter le fond brun de veau, assaisonner, terminer la sauce avec le madère.