

## *Le chapon par Pierre Gagnaire*

### *Ingrédients pour 10 à 12 personnes :*

- 1 chapon de 4 kg
- 6 poires
- 6 endives
- 2 litres de vin rouge corsé
- 1 sachet de thé
- sucre, sel
- 15 graines de poivre noir
- beurre
- cannelle
- ½ citron
- 2 écorces d'orange
- 5 cl de vinaigre de Xérès

### *Le chapon :*

Le saler, le poivrer et le frotter avec la chair d'un demi citron. Le saupoudrer légèrement de cannelle. Le masser. Faire cette opération 2 h00 avant la cuisson. Rôtir doucement la volaille pendant environ 1h30. L'arroser régulièrement avec le gras de cuisson.

### *Préparation du vin :*

Le flamber et le faire réduire à feu vif pendant 5 min. Ajouter 2 écorces d'orange, 100 g de sucre, un trait de vinaigre de Xérès et les graines de poivre. Faire pocher les poires épluchées dans ce vin rouge flambé pendant 1 h. Rajouter du vin flambé si nécessaire afin que les poires soient bien imprégnées. Les retirer du vin rouge, les couper en 2, ôter l'intérieur. Réserver les poires sur une plaque beurrée.

Faire infuser un sachet de thé dans le vin, le retirer et faire réduire le vin au  $\frac{3}{4}$  ; Ajouter alors 150 g de beurre coupé en petits dominos. Garder ce vin monté au beurre chaud.

Emincer les endives et les faire revenir dans une poêle non adhésive avec quelques gouttes d'huile d'olive. Les assaisonner lorsqu'elles sont caramélisées.

### *La finition :*

Lorsque le chapon est cuit, remettre séparément endives et poires au four et reporter à chaleur la sauce au vin rouge.

### *Le service :*

Amener devant les convives le chapon rôti que l'on découpera devant eux. Sur les assiettes déposer au centre les endives puis la poire au vin rouge.

Mettre la sauce au vin rouge en saucière.