

Chapon en croûte de sel, fleurette au Champagne

Ingrédients pour 8 à 10 personnes :

- 1 chapon de 3.800 kg
- 40 g de morilles sèches
- 50 g de truffes (facultatif)
- ½ litre de crème fleurette
- ¼ de litre de champagne
- du fond de volaille
- 1 kg de farine
- 1 kg de gros sel
- 100g d'échalotes.

Parez le chapon, truffez-le entre la chair et la peau, sur les cuisses et les filets puis bridez le. Faire la croûte de sel en mélangeant le sel et la farine et en ajoutant un peu d'eau petit à petit, de façon à avoir la consistance d'une pâte. Étalez cette pâte au rouleau puis enveloppez le chapon en redonnant la forme de l'animal pour la présentation.

Mettre sur plaque et enfourner à 180 ° pendant 1h 45. Au bout de ce temps, arrêtez le four et laissez le chapon à l'intérieur pendant 30 min. environ avant de le servir.

Faire suer les échalotes. Mouillez avec le champagne et le fond de volaille et laissez réduire au $\frac{3}{4}$. Ajoutez la crème, cuire doucement jusqu'à la liaison de la sauce. Rectifier l'assaisonnement puis passez au chinois. Ajoutez les morilles que vous aurez fait détrempées au préalable.