

CHAPONS EN CROUTE DE SEL, FLEURETTE AU CHAMPAGNE

Ingrédients pour 8 personnes :

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

LE CHAPON PAR PIERRE GAGNAIRE

Ingrédients pour 10 / 12 personnes :

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

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 . Etalez cette pâte au rouleau puis enveloppez le chapon en redonnant la forme de l'animal pour la présentation. Mettre su plaque et enfourner à 180° pendant 1 h 15. Au bout de ce temps, arrêter le four et laisser le chapon à l'intérieur pendant 30 mn environ avant de le servir.

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 h avant la cuisson. Rôtir doucement la volaille pendant environ 1 h 30. L'arroser régulièrement avec le gras de cuisson.

Préparation du vin : le flamber et le faire réduire à feu vif pendant 5 mn. 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 deux, ôter l'intérieur. Réserver ces poires dans une plaque beurrée.

Faire suer les échalotes. Mouiller avec le champagne et le fond de volaille et laisser réduire au ¾.

Ajouter la crème, cuire doucement jusqu'à liaison de la sauce. Rectifier l'assaisonnement puis passer au chinois. Ajouter les morilles que vous aurez fait détremper au préalable.

Faire infuser un sachet de thé dans le vin, le retirer et faire réduire le vin au ¾. Ajouter alors dans ce vin 150 g de beurre coupé en petits dominos. Garder ce vin monté au beurre au chaud.

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

La finition : lorsque le chapon est cuit, remettre séparément les endives et les poires au four et reporter à chaleur la sauce au vin rouge.

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

Mettre la sauce au vin rouge en saucière.