

*Recette offerte par
Gaub Volailles, 63 rue de la Chapelle, 57000 Metz Sablon*

- Chapon de Bresse en croûte de sel –

Ingrédients :

- ✓ 1 chapon de Bresse de 4 kg vidé,
- ✓ 1 branche de thym,
- ✓ 1 feuille de laurier,
- ✓ 2 échalotes,
- ✓ 2 gousses d'ail en chemise,
- ✓ 50 cl de bouillon de volaille,
- ✓ 25 cl de crème fraîche

- ✓ 1 cuillère à soupe de vinaigre Banyuls,
- ✓ 1 kg de pommes de terre,
- ✓ 50 gr. de graisse d'oie,
- ✓ Du sel et du poivre.

Pour la croûte de sel :

- ✓ 2 kg de gros sel,
- ✓ Blanc d'œufs.

Préparation :

Mettre à l'intérieur du chapon de Bresse le sel et le poivre, le thym, le laurier, les échalotes et l'ail.

*Faire rôtir le chapon de Bresse, légèrement huilé, à four moyen durant 1h15.
Le retirer du plat de cuisson.*

Confectionner la pâte de sel en mélangeant : sel et blancs d'œufs jusqu'à consistance d'une pâte homogène.

Avec cette pâte, faire un socle sur une plaque du four de 3cm d'épaisseur, poser le chapon égoutté sur le dos et le recouvrir du reste de la pâte, en moulant les formes du chapon d'une couche de 3 cm comme le socle.

Il ne doit pas y avoir de trou, ni de fissure.

Mettre à four chaud 35 minutes.

Eplucher et tailler les pommes de terre en julienne, puis rincer à l'eau froide.

Bien les sécher.

Saler puis confectionner des petites galettes, les faire cuire dans la graisse d'oie.

Réserver au chaud.

Faire réduire le bouillon de volaille de moitié.

Ajouter la crème fraîche et réduire à nouveau.

A consistance crémeuse, incorporer le vinaigre.

Mettre l'assaisonnement à votre goût.

Présenter le chapon de Bresse sur un plat à vos convives avant de casser la croûte de sel et de le découper.

Présenter les galettes de pommes de terre autour du chapon.

Servir la sauce très chaude en saucière.
