

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

- Chapon de Bresse poché et rôti -

Ingrédients :

- 1 chapon de BRESSE de 3.5 à 4 kg
- 1 oignon
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet d'estragon
- 3 litres de fond de volaille
- 60 gr de beurre
- 10 cl de vin blanc sec
- sel et poivre

Pour la Mirepoix :

- 2 carottes, 1 oignon, 1 vert de poireau
- ½ branche de céleri, 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail en chemise

Pour le gratin :

- 1 potiron de 3 kg environ
- 1 bouquet garni
- 4 gousses d'ail
- 40 cl de crème fraîche
- 80 gr de gruyère râpé fin
- Cayenne, noix muscade
- sel et poivre

Flamber et vider le chapon de BRESSE. Saler et poivrer l'intérieur. Le garnir avec l'oignon épluché et les bouquets de persil et d'estragon. Le brider puis le pocher pendant 30 mn dans le fond de volaille juste frémissant.

Le retirer du bouillon et bien l'égoutter.

Le badigeonner avec les 60 gr de beurre et le placer dans un plat à rôtir allant au four.

Conduire la cuisson plutôt vive au départ (th 8/240 °C) durant 30 mn, puis plus modérée (th 6/180 °C) durant 2 h.

Arroser souvent avec la graisse rendue.

Au bout d'une heure de cuisson, ajouter la Mirepoix et remettre au four.

Préparer le gratin. Eplucher et épépiner le potiron, le mettre en quartiers. Cuire 12 mn à l'eau salée avec le bouquet garni et 3 gousses d'ail. Retirer avec une écumoire, éponger soigneusement sur un papier absorbant.

Frotter un plat à gratin avec de l'ail. Poser dans le fond les morceaux de potiron écrasés grossièrement à la fourchette, saler, poivrer, ajouter quelques râpées de muscade, un peu de Cayenne, couvrir de crème fraîche. Parsemer de gruyère râpé et cuire 20 mn au four (th 6-180 °C).

Après les 2 h, retirer le chapon de BRESSE. Dégraisser et réserver la graisse de cuisson que l'on pourra utiliser pour une autre préparation. Déglacer avec 10 cl de vin blanc et laisser réduire à sec. Ajouter 25 cl de fond de volaille puis laisser réduire à nouveau doucement.

Au moment de servir, monter au beurre frais et ajouter un peu de graisse de cuisson. Vérifier et rectifier l'assaisonnement.

Présenter sur le plat de service avec le jus en saucière.

Le sommelier vous conseille : un grand cru de la Côte de Beaune, exemple : CORTON (16 °).
