

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

- *Chapon de Bresse truffé en cocotte* -

Ingrédients :

- 1 CHAPON de BRESSE de 4 Kg (pour 8 personnes)
- 8 truffes
- 1 foie gras de canard (400/500 Gr)
- 1 petit verre d'Armagnac
- 50 Gr de beurre
- 1 oeuf
- 200 Gr de farine
- Sel et poivre

Dénervé le foie de canard, l'assaisonner de sel et poivre, l'arroser d'Armagnac. Peler les truffes.

Flamber et vider le CHAPON DE BRESSE. Le saler et le poivrer à l'intérieur et à l'extérieur. Introduire le foie de canard et les pelures de truffes dans le CHAPON de BRESSE.

Le brider en fermant le croupion. Mettre à rôtir dans une cocotte avec un peu de beurre, pendant 1/4 H à four chaud afin qu'il prenne une belle couleur dorée.

Mélanger la farine avec un peu d'eau afin d'obtenir une pâte assez ferme.

Enlever le gras de la cocotte. Ajouter les truffes ainsi que leur jus. Mettre le couvercle et fermer le tour hermétiquement en formant un cordon tout autour avec la pâte, dorer avec l'oeuf battu et couvrir d'un papier d'aluminium.

Cuire à four chaud pendant 2.15 H.

Sortir du four. Vérifier la cuisson.

Porter la cocotte sur la table. Ouvrir le couvercle devant les convives afin qu'ils puissent sentir le fumet s'échapper de la cocotte.

Découper le CHAPON de BRESSE.

Servir en même temps : un morceau de CHAPON de BRESSE, une escalope de foie et une truffe à chaque Convive.
