

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

- Chapon de Bresse aux champignons des bois -

INGRÉDIENTS

(pour 8 à 10 personnes)

1 Chapon de Bresse de 4 kg environ
1 dl d'huile
1 noix de beurre

Farce du Chapon :

600 g de farce à saucisse de bonne qualité
200 g de champignons de Paris hachés
5 pincées de persil haché
2 pincées d'estragon haché
Quelques fleurs de thym
100 g de mie de pain trempée dans du lait
1 pointe d'ail haché
100 g de tomates pelées
sel, poivre

Garniture champignons :

300 g de chanterelles
300 g de cèpes
300 g de trompettes
1 pointe d'ail haché
1 pincée de persil haché
30 g de beurre frais

Jus de persil :

200 g de queues de persil
un peu d'eau, sel
50 g de beurre frais.

Préparation de la farce : Mélanger à la farce à saucisse, les champignons de Paris hachés, les tomates pelées, le persil, l'estragon haché, le thym, l'ail, la mie de pain. Rectifier l'assaisonnement et pétrir le tout pour obtenir une farce bien lisse.

Préparer le chapon : C'est à dire le flamber très légèrement, le parer, le vider et couper les pattes. Farcir copieusement la bête, puis coudre avec une ficelle les deux extrémités du chapon.

Dans une grande cocotte, disposer la volaille et la colorer légèrement sur toutes les faces, saler et poivrer. Cuire à four doux 3 heures à 170° (Th. 4/5). Il est très important d'arroser constamment la pièce de chapon avec la graisse de cuisson, pour éviter le dessèchement.

Pendant la cuisson, confectionner le jus de persil : dans un bol de robot ménager, disposer les queues de persil, un peu d'eau, du sel. Mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une purée très fine que l'on tamisera à travers un linge humide pour n'obtenir qu'un liquide concentré de persil.

Dans une poêle, faire revenir les chanterelles, cèpes et trompettes séparément avec un filet d'huile et les égoutter. Les réunir avec une noix de beurre, une pointe d'ail et le persil haché. Sauter le tout vivement et garder au chaud.

A la fin de la cuisson, déficeler, débarrasser et laisser reposer le chapon 30 minutes pour que les chairs se décontractent. Faire caraméliser les sucs de cuisson, dégraisser entièrement la cocotte puis ajouter le jus de persil. Rectifier l'assaisonnement et ajouter 50 g de beurre frais. Dresser les champignons au fond d'un grand plat, poser le chapon dessus et servir le jus à part.