

La petite garenne 02 38 55 97 86

CHAPON AU MIEL

1 chapon

1 pot de miel liquide

10 clous de girofle

150 g de beurre

5 pommes

1 verre de vin blanc

sel & poivre

Pilez les clous de girofle & travaillez les avec 100 g de beurre fondu & un verre de miel. Pelez 2 pommes et coupez les en petits morceaux. Mélanger les à 2 cuillères à soupe de la mixture précédente. Parez le chapon prêt à être rôti.

Salez le & poivrez le intérieurement, puis farcissez le avec les pommes au miel. Ne le bridez pas trop serré avant de l'enduire complètement du reste de miel au beurre. Enveloppez-le de papier aluminium et réservez le jusqu'au lendemain.

Reprenez le chapon, enlevez le papier d'aluminium. Déposez la volaille dans un plat à rôtir à peine beurré et faites la cuire dans un four préalablement chauffé, thermostat 7 (230°). Pelez les pommes, coupez les en quartiers, faites les sauter au beurre. Salez, poivrez à mi-cuisson et déglacer le plat avec le vin blanc. Servez le chapon entouré de pommes et nappé du déglaçage.

La petite garenne 02 38 55 97 86

CHAPON FARCI AUX PRUNEAUX

1 chapon

400 g chair à saucisse

24 pruneaux

20 cl de porto

150 g raisins de malaga épépinés

60 g de beurre

le foie

1 barde de lard gras

1 cuil. A c de thym

sel & poivre

Laissez tremper les raisins 1 h dans le porto. Préchauffez le four à 180°. Dans une poêle, faites fondre 30 g de beurre et revenir la chair à saucisse, puis incorporez les raisins, le thym, les pruneaux hachés avec le foie, sel et poivre. Fourrez en votre chapon, bardez et ficelez-le.

Mettez le dans un plat à four. Arrosez-le du reste de beurre fondu et enfournez le 3 h en arrosant de temps en temps avec le jus.

la petite garenne 02 38 55 97 86

POULARDE à la crème

1 poularde 1 bouquet garni

2 verres de lait 80 g de beurre

50 cl de crème fraîche 4 oignons

300 g de champignons de paris

2 jaunes d'œufs sel & poivre

2 cuil. A soupe farine

Lavez les champignons et coupez les plus gros en morceaux. Dans une cocotte, avec la moitié du beurre fondu, faites revenir 10 mn votre poularde à feu doux, en la retournant fréquemment et la faisant juste se colorer. Salez, poivrez, incorporez les oignons hachés et poursuivez la cuisson 15 mn en retournant souvent. Ajouter les champignons, laissez les perdre un peu de leur eau et faites cuire 1 heure à couvert.

Dans une casserole, à feu doux, mélangez le reste de beurre avec la farine, le lait et la crème fraîche. Assaisonnez et laissez cuire 10/12 mn avec le bouquet garni. Remuez et allongez de lait, si nécessaire, de façon à obtenir une sauce fluide.

Préchauffez votre four à 240°. Filtrez le jus de la poularde et mélangez le avec la crème au lait, versez dans un bol contenant les jaunes d'œufs et fouettez. Salez & poivrez. Dans un plat à four, nappez la poularde d'une moitié de la sauce ; enfournez 6/7 mn et servez bien chaud avec le reste de sauce à part.

La petite garenne 02 38 55 97 86

POULARDE ISABELLE

75 g de beurre 5 cl cognac

2 échalotes 150 g lard

1 dl bouillon corsé 200 g morilles

400 g crème fraîche 30 g de raifort

Sel & poivre

Faites dorer la poularde dans 50 g de beurre avec les échalotes hachées. Flambez au cognac, assaisonnez et mouillez avec le bouillon. Laissez cuire 1h 30 mn à couvert. Réservez la poularde.

Ajoutez la crème et le raifort dans la cocotte. Remettre la poularde. Poursuivre la cuisson 30 mn. Vérifiez l'assaisonnement. Ajouter les morilles et le lard émincés et sautés dans le beurre restant.

Dressez la poularde sur le plat de service, nappez de sauce et servir.

La petite garenne 02 38 55 97 86

CHAPON AU GROS SEL

D'après Paul BOCUSE.

1 chapon

1 truffe ou pelure

de truffes

5 kg de gros sel

poivre

Truffer le chapon sous la peau des ailes et des cuisses en pratiquant 1 mince entaille superficielle par laquelle vous glisserez le morceau de truffe.

Allumer le four au maximum.

Dans une grande cocotte en fonte, mettre 2 kg de sel y déposer la volaille. La faire disparaître sous le sel restant. Couvrir la cocotte. Glisser la cocotte dans le four brûlant et laisser cuire 2 h 15 mn.

La cuisson terminée, démouler et casser le bloc de sel au marteau. Découper et servir aussitôt.

La petite garenne 02 38 55 97 86

CHAPON AU WHISKY.

1 chapon

150 g de beurre 2 dl de crème

6 échalotes 1 gousse d'ail

250 g de champignons

1/2 citron 15 cl de whisky

2 c. à. s. concentré de tomate

1 pincée poivre de Cayenne

sel poivre

Découper le chapon en morceaux, éplucher et hachez les échalotes.

Faire revenir à petit feu, dans le beurre, les morceaux de volaille et d'échalotes pendant 20 mn en mouillant de temps en temps avec 1 cuillerée d'eau chaude. Les éléments doivent seulement dorer légèrement. Ajouter la moitié du whisky et flamber. Mettre sel et poivre en bonne quantité, couvrir et laisser cuire. Faire cuire les champignons avec le jus de citron et 50 g de beurre pendant 10 mn. Eplucher et écraser la gousse d'ail, ajouter ces ingrédients à la cuisson du chapon. Au moment de servir, faire chauffer un plat creux.

Egoutter les morceaux de chapon et les champignons, les déposer dans le plat. Déglacer le plat de cuisson en ajoutant la crème fraîche et le concentré de tomate. Mettre à feu vif, ajouter le whisky, flamber et laisser cuire 2 mn sans cesser de battre au fouet. Relever avec le poivre de Cayenne.

Napper le chapon de cette sauce.

la petite garenne 02 38 55 97 86

CHAPON AUX POMMES.

1 chapon

12 pommes 2 oranges

6 tranches fines de lard

1 citron 1 oignon qq. carottes

sel poivre épices aluminium ficelle

Sur une feuille d'aluminium, étendre les tranches de lard, de citron, d'oignons et l'assaisonnement. Déposer le chapon sur cet ensemble. Envelopper avec ce papier garni. Ficeler et faire rôtir.

Eplucher et couper les pommes, cuire avec du sucre sur lequel vous aurez frotté l'écorce des oranges. Cuire avec le jus d'orange.

Servir cette compote sous le chapon dégagé de ses ingrédients

La petite garenne 02 38 55 97 86

CHAPON A LA SAUCE ORANGE.

1 chapon

4 oranges 50 g raisins secs

1 c. à café maïzena

crème fraîche

1 c. à s. de concé de tomate

1 c. à café de sucre

1 citron

3 c. à s. de grand marnier

Saler et poivrer le chapon à l'intérieur

Mélanger 2 c. à s. de grand marnier avec le jus de 2 oranges. Badigeonner le chapon de ce mélange et verser le reste dans le plat à rôtir. Faire cuire à four modéré, retourner le chapon plusieurs fois et l'arroser souvent. Ajouter quelques cuillerées d'eau bouillante.

Laver les raisins secs et les faire macérer dans 1 c.à s. de grand marnier. Dans un bol, mélanger, la maïzena, le concentré de tomate, le sucre, le jus de 2 oranges, 1/2 jus de citron. Faire flamber les raisins, et verser le contenu du bol. Faire bouillir un instant et ajouter la crème fraîche.

Préparer les pommes à la poêle et des boudins blancs pour la garniture, ainsi que les quartiers d'oranges.

La petite garenne 02 38 55 97 86

CHAPON

AU CHAMPAGNE.

1 chapon

100 g de beurre

1 oignon 3 échalotes

1 c à s de féculé

1 c à s de sucre

1 c à s de vinaigre blanc

1/2 btl de champagne

5 cl de fine champagne

6 pts boudins noirs

6 pts boudins blancs

Brider le chapon, le faire dorer au beurre à la cocotte pendant 25 mn. Arroser avec la fine champagne, flamber. Saler, poivrer, ajouter l'oignon entier et 1/2 verre de champagne et laisser cuire lentement environ 1h30mn.

Pour la sauce : dégraisser le jus de cuisson. Faire fondre les échalotes émincées avec 1 c à s de beurre, sans laisser prendre de couleur. Mouiller avec 1 verre de champagne, amener à ébullition, ajouter le jus dégraissé. Délayer la fécule dans un peu d'eau froide, et hors du feu, en ajouter la moitié à la sauce. Faire épaissir. Passer au chinois.

Avec le vinaigre et le sucre, faire un caramel foncé. Y ajouter quelques gouttes d'eau chaude. Colorer la sauce, faire bouillir et rectifier l'assaisonnement. Hors du feu, ajouter 40g de beurre en fraction et en fouettant. Présenter le chapon entouré des petits boudins grillés, nappé d'un peu de sauce. Le reste de la sauce sera servi en saucière.

La petite garenne 02 38 55 97 86

CHAPON POCHE

sauce suprême au safran

1 chapon

1 citron 2 carottes

1 poireau 1 oignon

1 branche de céleri

2 clous de girofle

1 bouquet garni

3 gousses d'ail

150 g de beurre

150 g de farine

0,5 l de crème 0,5 g de safran

Découper la volaille. Blanchir les morceaux, et les rafraîchir. Mettre quelques gouttes de citron.

Mettre les morceaux à cuire avec la garniture aromatique. Il faut alors mener la cuisson très lentement, en écumant et en dégraissant régulièrement.

Préparer un roux blanc avec le beurre et la farine. Après cuisson, mouiller le roux froid avec le fond bouillant pour obtenir un velouté. Bien fouetter, faire réduire en ajoutant la crème au fur et mesure. Passer au chinois. Monter au beurre.

Rectifier l'assaisonnement et ajouter le safran.

La petite garenne 02 38 55 97 86

CHAPON MATIGNON.

1 chapon
de la farce à quenelle
500 g de carottes
500 g de céleri raves
500 g oignons
100 g de beurre
1/8 l de madère
foies de volailles + gésiers hachés
250 g jambon fumé de la crépine de porc

Farcir le chapon avec les foies et les gésiers hachés. Mélanger d'un tiers de son volume avec de la farce à quenelle Faire colorer le chapon au four, le retirer, le laisser tiédir.

Préparer le Matignon : couper en julienne les légumes, les faire fondre au beurre. Emincer le jambon et l'ajouter aux légumes. Envelopper le chapon de cette préparation en la maintenant avec la crépine de porc. Le ficeler et le faire braiser.

Servir avec le fond de cuisson déglacé au madère.

La petite garenne 02 38 55 97 86

LES FARCES

Elles entrent dans les recettes de chapons rôtis.

A LA VIANDE : viande hachée + œufs + persil + pain

AUX FRUITS : pruneaux ou raisins, macérés la veille dans un alcool

AUX PETITS SUISSES : faire fondre 30 g de beurre étuver une échalote, ajouter le foie haché grossièrement

Faire cuire 5 mn et ajouter, hors du feu, 8 petits suisses, sel et poivre

a petite garenne 02 38 55 97 86

QU'EST CE QU'UN CHAPON ?

Hors la dinde, point de réveillon . . . !

C'est alors tout ignorer du chapon. A ce poulet castré si tendre et si bon, il faut redonner noblesse et galons. Tel est, pour les fêtes, notre vœu, qui à vos subtiles papilles fait appel pour déguster la cuisse et l'aile, de cette volaille au goût exceptionnel.

Le chapon est un jeune coq castré à l'âge de 1 mois. A partir de ce moment, le volatile ne pense plus qu'à manger pour grossir, grandir, engraisser...

Le chapon, nourrit de céréales, de maïs, améliore son ordinaire en parcourant les herbages. A 4 mois, du lait lui est distribué pour affiner et persiller sa viande. Enfin, à 5 mois, le chapon est claustré dans un bâtiment obscur, pour parachever son état.

Et c'est ainsi que nous le retrouverons sur nos tables à l'âge de 6 mois.

Sa préparation sera le point final du règne de notre **Animal**. Nous vous conseillons quelques recettes. A vous de choisir celle qui réjouira votre appétit et celui de vos **Invités**.

BON APPETIT...

la petite garenne 02 38 55 97 86

LES SAUCES

- Faire rissoler de petits oignons avec des marrons et cuire 1 heure dans un bon vin blanc, saler et poivrer
- Faire fondre une poignée d'oseille dans une poêle avec du beurre, ajouter de la crème fraîche, mixer et ajouter du cognac

Jeter le maximum de gras du jus de cuisson du chapon. Déglacer avec 1 cuil à soupe de vinaigre de cidre. Ajouter 1/4 de litre de cidre sec. Faire réduire à moitié. Ajouter 250 g de crème fraîche, saler, poivrer, remuer. Laisser cuire 5 mn. Ajouter un morceau de beurre pour velouter la Sauce.

- Faire revenir dans une cocotte 2 carottes et 4 échalotes

hachées avec un bouquet garni et un bol de bouillon. 1/4 heure avant de servir, ajouter 500 g de raisins et flamber au calvados. Lier la sauce avec de la fécule.

La découpe est différente de celle du poulet. Il est recommandé d'escaloper les blancs, et de découper 2 morceaux dans la cuisse et dans l'avant cuisse. Chaque convive reçoit une part de blanc et un morceau de cuisses. 88 route de bellegarde 45260

Chatenoy