

Chapon rôti aux fruits du beraweaka, embeurré de chou frisé, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes . Pour 10 personnes .

Ingrédients :

1 chapon de 3.5 KG

Pour la farce :

1 foie gras de canard « extra » de 450 grammes

Abricots secs, dattes, figues séchées, poires comices fraîches, pruneaux , 100 gr de chaque

Sel, poivre, cognac

Pour le bouillon pour pocher le chapon,

- [1 gros oignon
- [3 gousses d'ail
- [1 poireau
- [2 carottes
- [1 bouquet garni
- [1 cuillère à café de poivre en grains

Pour l'embeurré de chou frisé

2 choux frisés, 200gr de beurre, sel poivre

Pour l'écrasé de pommes de terre

2.5kg de pommes de terre à purée, type bintje, 400 gr de beurre salé, 25cl de crème fraîche, 5 cuillères à soupe d'huile de truffes, 50 grammes de brisures de truffes , sel poivre .

Timing

Prévoir tous les ingrédients pour le 22 /12, voir avant pour les produits secs .

Le 22/12, mettre les fruits secs à tremper dans de l'eau, réserver au frais .

Le 23/ 12 préparer la farce et farcir la volaille

Le 24/12 rester concentrer sur le repas du soir, d'abord s'occuper de la volaille, puis du chou et en dernier l'écrasé .

Recettes

La farce

Lorsque les fruits secs ont trempé une nuit, les mettre à égoutter, les couper en cubes de +- 1 cm de côté, idem pour le foie gras, mélanger dans un saladier avec sel, poivre et 2 dl de cognac .

Enlever le gras à l'intérieur de la volaille, saler, poivrer l'intérieur .Farcir la volaille avec cette préparation, coudre la volaille

Cuisson du chapon

- [Confectionner le fonds en mélangeant les ingrédients dans une casserole d'eau suffisamment grande pour pouvoir accueillir le chapon. Le porter à ébullition et laisser réduire 15 minutes
- [Plonger dans le fonds ensuite le chapon et laisser cuire 30 minutes à tout petit feu
- [Retirer le chapon, l'égoutter, saler, poivrer .
- [Mettre le chapon à four préchauffé et laisser le rôtir durant 2 heures environ, à 170°C
- [Durant la cuisson placer le chapon de profil, sur chaque côté de manière successive pendant 30 minutes afin que le jus imprègne les filets, puis sur le dos en veillant à l'arroser régulièrement avec le jus de cuisson
- [A la fin de la cuisson rouler le chapon dans une feuille d'aluminium et conserver en repos de 30 à 60 minutes avant la découpe et le service afin que les chairs se détendent et que les saveurs migrent

L'embeurré

Détacher les feuilles du chou en éliminant les plus grosses feuilles vertes, pas toujours très belles et un peu épaisses. Retirer les côtes (nervure centrale) à l'aide d'un couteau. Mettre à bouillir une grande quantité d'eau salée. Cuire les feuilles de chou vert 4 minutes environ ;Egoutter et refroidir dans de l'eau glacée. Emincer les feuilles en lanières de 5 mm de large maxi ;Mettre 200 g de beurre dans une sauteuse (casserole plus large que haute). Mettre à suer le chou émincé pendant 4 à 5 minutes. Assaisonner (sel poivre) et réserver.



le chou doit avoir cet aspect .

L'écrasé

1. Cuire les pommes de terre avec la peau, départ eau froide, avec du gros sel, une branche de thym et une feuille de laurier. Au bout de 20 min, vérifier la cuisson à la pointe du couteau.

2. Éplucher les pommes de terre chaudes et les écraser à la fourchette avec le beurre et la crème, rajouter l'huile de truffes et les brisures , réserver au bain marie