

Recettes de Noël :

Cuvée des Deux Sœurs 2015 et Suprême de Chapon fermier rôti

- 1 filet de chapon (500g)
- 150g foie gras
- 1 coing
- 1 dL d'huile de noisette
- 1 dL d'huile d'olive
- 50 g de mini girolles
- 200 g de potiron
- 50 g de marrons cuits
- Des pousses de lentilles
- Fond brun 2 dL

Préparation

Faire une purée de potiron (cuisson à l'anglaise), mixer et monter à l'huile de noisette.

Couper le filet de chapon dans le sens de la longueur et insérer les fines tranches de foie gras. Ficeler le filet. Faire dorer côté peau et cuire au four pendant 35 minutes à 110°.

Eplucher le coing et le couper en petits dés. A la poêle, le cuire à l'huile d'olive. En fin de cuisson (6 minutes), rajouter les dés de marrons cuits.

Faire sauter les girolles avec une cuisson très courte et déglacer avec le fond brun.

Laisser reposer le chapon 10 minutes.

Dressage

Disposer la purée de potiron au fond de l'assiette.

Couper le chapon en tranches, en déposer une sur le lit de purée de potiron avec la garniture (girolles, marrons, coing).

