

Recette du Chapon de Bresse « By Georges »

Ingrédients pour 8 à 10 personnes

- 1 chapon de Bresse AOP de 4.00 kg environ
- 150 g de beurre
- huile de pépins de raisins
- Vinaigre de Xérès
- Sel et Poivre

Garniture aromatique

- 1 gros oignon coupé en 4
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier vert
- 1 bouquet de persil
- 3 carottes



Georges Blanc

Recette extraite du « Grand Livre de la Volaille »
de Georges Blanc
(Edition Robert Laffont)

Préparation

Vider le chapon avec soin. Saler et poivrer l'intérieur.

Préparer une garniture aromatique à votre convenance et la placer moitié dans le chapon et moitié dans la plaque de cuisson. Brider le chapon à l'aide d'une ficelle pour lui donner une belle forme. Le placer, légèrement beurré, au four (220° C).

Rajouter du sel et du poivre à l'extérieur avec un large filet d'huile de pépins de raisins.

Ne pas oublier de disposer sur le côté, les abattis, cou, ailerons et pattes.

Dès que le chapon commence à prendre une belle couleur ambrée, l'arroser régulièrement pour qu'il ne sèche pas.

Après 1h30 environ, retirer le chapon du four. Séparer à l'aide d'un gros couteau, les cuisses du coffre. Après avoir vérifié leur cuisson, lever les filets en pratiquant une incision profonde le long du bréchet jusqu'à la naissance des ailerons pour les dégager.

La cuisson doit être suffisante pour les conserver

moelleux et fondants à souhait.

Les réserver couverts à bonne température.

Séparer les hauts de cuisses des pilons et les replacer avec le coffre dans le four pour égaliser et terminer la cuisson sans les laisser sécher.



Pour faire le jus

Enlever l'excès de graisse dans l'ustensile de cuisson après avoir décanté tous les morceaux.

Réserver le gras du chapon pour cuire des pommes sautées par exemple.

Mouiller avec un peu d'eau et faire dissoudre les sucs de cuisson en amorçant une réduction sur le feu nu.

Passer au chinois pour éliminer toute la garniture aromatique. Terminer le jus avec une noix de beurre et un trait de vinaigre de Xérès.

Accompagner d'une simple salade de mâche, ou d'un traditionnel gratin de cardons.



Accord Mets et Vins

- Bugey Manicle rouge ou Pinot
 - Bourgogne Côte Chalonnaise
- Ou
- Auxey Duresses

