

RECETTE DE CUISINE DES GONES

CHAPON AU POT, SAUCE AU FOIE GRAS



ingrédients : Pour 4 personnes

Temps de préparation 45 minutes

Temps de cuisson 2 heures

1 chapon prêt à cuire de 3 kg

6 topinambours

6 carottes

3 panais

3 poireaux

300 g de chou-rave

4 petits navets

2 branches de céleri

1/2 citron

3 tablettes de bouillon de légumes

gros sel & poivre

Pour la sauce :

2 jaunes d'œufs

200 g de bloc de foie gras

30 cl de crème liquide

1/2 citron

Préparation

Dans un faitout, portez 2,5 l d'eau à ébullition, avec du gros sel, du poivre et les tablettes de bouillon.

Frottez le chapon avec le demi-citron pour qu'il reste bien blanc.

Mettez-le dans le faitout (le bouillon doit recouvrir la volaille),

écumez puis réglez le feu et laissez frémir à couvert 2 h.

Pendant ce temps, épluchez tous les légumes. 40 min avant la fin de la cuisson, mettez dans le bouillon les carottes, les navets, le chou-rave et le céleri.

20 min après, ajoutez les topinambours, les panais et les poireaux coupés en deux.

Préparez la sauce :

dans le bol d'un robot, mettez le foie gras, les jaunes d'œufs et la crème.

Mixez pour obtenir une crème homogène.

Versez-la dans une casserole avec 20 cl de bouillon de cuisson du chapon et quelques gouttes de jus du citron.

Mélangez, salez, poivrez et réservez sur feu doux (sans bouillir).

Égouttez le chapon, laissez-le reposer 10 min couvert d'aluminium.

Entourez-le ensuite des légumes et servez avec la sauce chaude en saucière.

Bon Appétit