

RECETTE CUISINE des GONES

CHAPON DE BRESSE RÔTI A NOËL - CUIT EN DEUX TEMPS

8/10 Personnes

Ingrédients :

- 1 chapon de Bresse d'environ
- 3,5 à 4 kg, vidé par le boucher, abattis réservés
- 150 gr de beurre
- 5 cl d'huile de pépins de raisin
- 1 trait de vinaigre de Xérès
- Sel et poivre Pour la garniture aromatique :
- 1 gros oignon pelé et coupé en quatre
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 feuille de laurier
- 1 bouquet de persil
- 3 carottes pelées et coupées en rondelles

Recette:

Par Georges Blanc

- Salez et poivrez l'intérieur du chapon.
- Placez la moitié de la garniture aromatique à l'intérieur et l'autre moitié sur la plaque de cuisson.
- Bridez le chapon avec de la ficelle de cuisine et une aiguille (à brider si vous en avez, ou à gros chas, ça fera l'affaire).
- Badigeonnez-le d'huile de pépins de raisin, ajoutez quelques noix de beurre sur le dessus, salez et poivrez.
- Déposez à côté de la bête une partie de ses abattis (cou, ailerons et pattes).
- Cuisson 1er temps : enfournez à four froid et faites chauffer à 220 °C (th. 7-8).
- Dès que le chapon commence à prendre une belle couleur ambrée, commencez à l'arroser régulièrement pour qu'il ne sèche pas et à le retourner d'un côté puis de l'autre, toutes les 15 minutes.
- Après 1 h 30 environ, retirez le chapon du four.
- Séparez les cuisses du coffre à l'aide d'un bon couteau, puis les hauts de cuisse des pilons.

- Levez les filets en pratiquant une incision profonde le long du bréchet jusqu'à la naissance des ailerons pour les dégager : ils sont cuits à point, moelleux et fondants à souhait.
- Réservez sous papier d'aluminium à température ambiante.
- Cuisson 2e temps : remettez le coffre du chapon (on dit aussi le bateau) dans le four, avec les pilons et hauts de cuisse, pour terminer leur cuisson pendant 25 minutes.
- Ajoutez éventuellement les restes des abattis (foie, cœur et gésier).
- Réalisez le jus : ôtez tous les morceaux en les égouttant bien. Débarrassez l'excès de graisse de la plaque du four (conservez-la pour bonifier une vinaigrette ou cuire des pommes sautées).
- Versez 1 verre d'eau froide dans la plaque et placez celle-ci sur le feu.
- Amorcez une réduction pour dissoudre les sucs de cuisson.
- Passez le jus obtenu au chinois, ajoutez 1 noix de beurre et un trait de vinaigre de Xérès pour apporter une note d'acidité.
- Découpez le reste du chapon à table et donnez à chaque convive un peu de cuisse et d'une escalope de blanc taillée en biseau.

Bon Appétit

