RECETTES DES MÈRES ET CHEFS DES BOUCHON

PAUPIETTES DE CHAPON FARCIE AUX MORILLES .NAVETS AU JUS

FAÇON CLAUDE BARBET

On choisit des paupiettes de chapon garnies de farce aux morilles et joliment lardées…

Ingrédients:

2 paupiettes
vin blanc
cognac
Sel
Poivre du moulin
1 navet long
crème épaisse entière
La recette:

Dans la cocotte, saisir les paupiettes à feu vif sur chacune des faces.
Déglacer au vin blanc.
Laisser mijoter encore quelques minutes.
Ajouter un trait de cognac.
Assaisonner.
En fin de cuisson, ajouter une bonne cuillère de crème épaisse.
Réserver.
Dans une petite casserole,
mettre à cuire [20 minutes environ avec un couvercle]
le navet long [épluché et coupé en morceaux] avec un peu d'eau.
Saler et poivrer.
Dresser les assiettes et déguster.

Le Café de la Gare – Claude Barbet (Brignais)

https://lesgourmandsdisent.org