

Chapon fermier d’Auvergne à la royale



Nous démarrons l'année 2020 en beauté accompagnés du chef Toque d'Auvergne Stéphane Ranieri aux commandes de l'En But, restaurant gastronomique et panoramique du stade Marcel-Michelin. Après les douceurs sucrées de Bruno Giral avec sa bûche de Noël, passons à la volaille fermière d'Auvergne!

Stéphane Ranieri nous propose ici une recette traditionnelle dans une version royale. Dégustation!

Credit Photo Natacha Sibellas

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

- > 1 chapon Fermier d'Auvergne
- > 2 filets de poulet fermier d'Auvergne

- > 1 blanc d'œuf
- > 10cl de crème liquide
- > 300g de champignons (trompettes, cèpes, mousserons...)
- > Cognac
- > 50g de beurre
- > 1 botte de ciboulette
- > 250g de Foie gras cru
- > Huile de truffe
- > 1 oignon
- > 2 carottes
- > 1 vert de poireau
- > 1 bouquet garni



DÉROULEMENT DE LA RECETTE :

Commencez par habiller le chapon : flambez -le à l'aide d'un chalumeau afin d'éliminer les duvets. Videz le chapon et conservez le foie et le cœur. Coupez : tête, le cou et les ailes. Désossez-le entièrement par le dos afin de retirer toute la carcasse. Retirez ensuite les os dans les cuisses et conservez toutes les parures.

Réalisez un fond de volaille : disposez les parures et la carcasse dans un faitout, ajoutez un bouquet garni (ail, thym, laurier) et une garniture aromatique (carotte, oignon piqué d'un clou de girofle, vert de poireaux). Mouillez à l'eau à hauteur. Laissez cuire 45min.

Poêlez les champignons à feu vif au beurre, assaisonnez et laissez-les refroidir. Mixez les filets de poulet fermier dans un robot, ajoutez le blanc d'œuf, puis la crème. Faites colorer à feu vif le foie et le cœur, déglacez avec le cognac et flambez. Assaisonnez de sel et de poivre. Mélangez cette farce fine avec les champignons, les abats, la ciboulette finement ciselée et ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile de truffe.

Étalez le chapon désossé sur un torchon de cuisson (type mousseline), assaisonnez la chair, puis disposez au centre la mousseline de poulet aux champignons. Déposez au centre des gros bâtonnets de foie gras cru préalablement assaisonné.

Roulez le tout afin de former une ballottine. Ne pas hésiter à mettre plusieurs tours de tissu, puis maintenir les 2 extrémités à l'aide d'une ficèle de cuisine. Cuire la ballottine dans une le bouillon filtré, à feu doux durant 4 heures. Attention, le bouillon ne doit pas prendre l'ébullition.

Une fois cuit, l'idéal est de le couper à froid pour obtenir de belles tranches puis de le réchauffer dans un peu de bouillon dans une poêle.

Vous pourrez servir le chapon à la royale avec une écrasée de pomme de terre, un bon jus de viande et une râpée de truffe noire d'Auvergne.

“

Bon appétit!



Crédit photo Vincent ROCHE

Écrit par **Stéphanie Bonnet**