



*Avec le lin, c'est la nature
qui vous fait du bien*



Ferme du Parc

Idee recette

Chapon au champagne

Ingrédients

1 chapon coupé en morceaux
2 oignons
6 échalotes
2 branches de céleri
2 carottes
2 gousses d'ail
1 branche de thym
1 bouquet d'herbes fraîches
50g de beurre
40cl de crème liquide
2 cuillères à soupe de cognac
½ bouteille de champagne brut
Sel
Poivre

GARNITURE :

16 petites pommes de terre
16 tranches de poitrine fumée
16 feuilles de laurier

Pelez les échalotes, oignons, carottes, le céleri et l'ail, émincez-les.

Faites chauffer 25g de beurre dans une cocotte en fonte et faites dorer les morceaux de chapon. Bien dorés, retirez-les et réservez-les sur un plat. Mettez les légumes émincés dans la cocotte avec le thym, laissez étuver 5 mn jusqu'à ce que les oignons soient transparents. Remettez le chapon, flambez au cognac, mélangez, salez, poivrez, puis versez le champagne. Couvrez et laissez mijoter 1h. Versez ensuite la crème et laissez bouillir doucement jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Vérifiez l'assaisonnement, ajoutez le beurre restant en noisettes.

Préparez la garniture. Préchauffez le four à 210°C(th.7). Brossez les pommes de terre sous l'eau, épongez-les, puis coupez-les en 2 sans séparer les 2 moitiés. Glissez dans chaque une feuille de laurier et entourez-la d'une tranche de poitrine. Maintenez avec une pique en bois ou de la ficelle fine. Déposez dans un plat à four, versez 10cl d'eau bouillante dans le fond et faites cuire 1h. Les pommes de terre doivent être tendres et la poitrine croustillante. Servez le chapon parsemé d'herbes hachées avec les pommes de terre.