



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



Ferme du Parc

Idée recette

Chapon aux champignons des bois

Ingrédients

1 chapon
1 oignon piqué d'un clou de girofle
1 carotte
1 bouquet garni
2 cuillères à soupe de fond de volaille déshydraté
50 cl de riesling
100g de beurre
30 cl de crème fraîche
2 jaunes d'œuf
250g de petits champignons de paris
400g de champignons des bois
2 échalotes
Sel
Poivre

- Faire cuire les cuisses de chapon pendant 10 mn dans 2,5l d'eau bouillante, avec le fond de volaille, la carotte pelée, l'oignon, le bouquet garni. Retirer les cuisses et ajouter les autres morceaux. Pocher 5 mn.

- Egoutter les morceaux de chapon et les faire revenir avec 50g de beurre chaud. Ajouter le vin bouillant puis mouiller du bouillon de cuisson à hauteur. Laisser mijoter 40 mn.

- Faire suer sur feu vif pendant 5 mn les champignons nettoyés et coupés en lamelles dans une sauteuse avec le reste de beurre. Ajouter les échalotes hachées et faire revenir doucement pendant 5 mn.

- Faire réduire le bouillon filtré de moitié. Fouetter les jaunes d'œufs avec la crème. Les délayer avec un peu de sauce. Verser dans le bouillon et laisser épaissir sans faire bouillir. Saler et poivrer. Ajouter les champignons.

- Disposer les morceaux de chapon dans un plat. Napper de sauce et servir accompagné de riz sauvage ou de pâtes fraîches.