

Chapon aux senteurs de truffe en cocotte lutée



Chapon aux senteurs de truffe en cocotte lutée

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 8 personnes

Ingédients

1 chapon fermier
2 truffes
2 tranches de lard fumé de 1 cm d'épaisseur
2 cuillères à café d'huile de noix
20 g de beurre
8 échalotes (grises si possible)
1 rouleau de pâte à pizza
1 petite boîte de jus de truffe
1 bouquet garni
poivre

Préparation

Préchauffez le four à th 6 (180°). Glissez le bouquet garni dans le chapon. Découpez les truffes en très fines lamelles. Glissez-les sous la peau du chapon au niveau des cuisses et des suprêmes (filets) en incisant délicatement la peau avec la pointe d'un couteau. Lavez les échalotes sans les éplucher.

Posez le chapon dans un grand plat à four muni d'un couvercle (ou une cocotte), répartissez autour les échalotes et les tranches de lard coupées en deux. Badigeonnez le chapon avec l'huile de noix et le beurre fondu, salez, poivrez et refermez le couvercle. Scellez le couvercle avec la pâte à pizza et enfournez le plat pour 2 h 30. Recouvrez éventuellement la pâte de papier d'aluminium si elle brunit trop.

Au moment de servir, posez le plat directement sur la table et faites sauter le couvercle avec un grand couteau pour que tous les convives profitent du fumet. Versez le jus de truffe dans la cocotte, arrosez le chapon avec le jus, découpez et servez avec une purée de pommes de terre.

Le bon accord vin

un rouge de Loire

Notes personnelles