

Chapon truffé au bouillon d'herbes



Chapon truffé au bouillon d'herbes

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

1 chapon
300 g d'ailerons de volaille
1 oignon
1 échalote
1 carotte
1 branche de céleri
1 bouquet garni
25 cl de vin blanc sec
1 gros bouquet d'herbes fraîches (persil, estragon, ciboulette)
gros sel
poivre en grains
pour la sauce
30 g de beurre
30 g de farine
1 truffe (fraîche ou en conserve)
30 cl de crème liquide
sel
poivre

Préparation

Epluchez et coupez en morceaux l'oignon, l'échalote et la carotte. Emincez la branche de céleri. Mettez-les dans un faitout avec le vin, 1 cuillerée à café de grains de poivre et 2 cuillerées à café de gros sel. Versez de l'eau jusqu'aux deux tiers du faitout et portez à ébullition. Quand le liquide frémit, ajoutez les ailerons, les herbes grossièrement ciselées et le bouquet garni. Laissez mijoter 15 min, puis plongez le chapon et comptez 1 h 40 de cuisson à tout petit bouillon.

Passé ce temps, égouttez le chapon et réservez-le au chaud. Dégraissez, filtrez le bouillon de cuisson, et mesurez-en 50 cl.

Préparez la sauce : faites fondre le beurre dans une casserole. Jetez la farine en pluie et remuez sur feu vif pendant 1 min. Mouillez progressivement avec le bouillon réservé, en continuant de remuer sur feu doux, jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse. Ajoutez alors la crème et rectifiez l'assaisonnement.

Hachez grossièrement la truffe et mettez les morceaux dans la sauce (si elle est en conserve, ajoutez aussi son jus). Servez le chapon très chaud, avec la sauce en saucière.

Le bon accord vin

un puligny-montrachet 96, Louis Jadot

Notes personnelles