

Chapon de Noël Pays Cathare aux truffes et Blanquette de Limoux

Les Ingrédients

- chapon fermier du Pays Cathare d'au moins 2,5 kg
- 1 truffe pays cathare
- 500 g de pleurotes
- 1 bouteille de blanquette de Limoux en brut
- 3 branches de persil
- sel, poivre
- Crème fraîche épaisse 50 cl
-

Préparation de la recette :

1. Nettoyer et flamber le chapon, inciser sa peau et y glisser des brisures de truffe. Le masser avec le jus des truffes, couvrir, laisser mariner 24 h au frais.
2. Le lendemain, égoutter soigneusement le chapon en récupérant le jus de la marinade
3. Mettre une cuillerée d'huile neutre dans une cocotte à fond épais et faire revenir le chapon sous toutes ses faces pendant 25 à 30 min. Saler, poivrer.
4. Ajouter la Blanquette de Limoux, le jus de la marinade, le persil et de l'eau afin de faire cuire à feu moyen jusqu'à cuisson complète (piquer pour vérifier).
5. Pendant ce temps, nettoyer les pleurotes, les poêler avec un peu de sel et de poivre, réserver
6. Prélever une petite casserole de bouillon de cuisson, faire réduire à feu moyen. Ajouter la crème, donner 2 ou 3 bouillons, rectifier l'assaisonnement. Rajouter les pleurotes.
7. Chauffer le plat de présentation (c'est important) ou utiliser un chauffe-plat à table, y mettre le chapon égoutté recouvert de la sauce aux pleurotes.

Boisson : De la Blanquette de Limoux bien sûr !