



CHAPON AU POT, SAUCE AU FOIE GRAS

Recette de
Catherine TARLET-GAUTEUR

Préparation 45 minutes - Cuisson 2 heures

Recalculez les temps de cuisson et les quantités de légumes en fonction du poids du chapon.

Ingrédients (Je préconise volailles et légumes bio !)

- 1 chapon de 3 kg
- 1 branche de céleri
- 3 /4 oignons dont 1 oignon piqué de clous de girofle
- 1 kg de carottes
- 1 kg de pommes de terre
- 500 g de navets
- 4 à 6 blancs des poireaux
- 1 chou (chinois c'est bien, sinon selon son goût)
- 1 bouquet garni (persil thym laurier)
- 3 gousses d'ail
- Gros sel - poivre du moulin
- ½ citron

Pour la sauce

- 2 jaunes d'œufs
- 200 g bloc de foie gras
- 30 cl crème liquide
- ½ citron

Dans un faitout portez 2.5 l d'eau à ébullition avec du gros sel, du poivre, le bouquet garni et les oignons. Frottez le chapon avec le demi-citron pour qu'il reste bien blanc. Mettez-le dans le faitout, le bouillon doit recouvrir le chapon, écumez et laissez frémir (régler le feu) pendant 2 heures. 40 minutes avant la fin de la cuisson mettez les légumes dans le bouillon.

Préparez la sauce éventuellement dans un robot, mettez le foie gras, les jaunes d'œufs et la crème, mixez pour obtenir une sauce homogène. Versez cette sauce dans une casserole avec 15 cl de bouillon de cuisson du chapon et quelques gouttes de jus de citron. Mélangez, salez, poivrez et réservez sur feu doux (SANS BOUILLIR).

Égouttez le chapon, laissez-le reposer 10 mn recouvert d'une feuille de cuisson ou d'un couvercle. Pour servir, entourez le chapon des légumes avec la sauce en saucière et.... Dégustez.