



Toque & Tablier



Chapon au vin jaune, purée de châtaignes et coings rôtis

**Pour 4 personnes.
Préparation 15 min**

Ma liste de courses... Chez

Le volailler :

- 4 cuisses de chapon ou de poulet fermier. Si vous voulez, vous pouvez prendre une cuisse de dinde fermière ou une poularde de Bresse.

Le primeur :

- 1 coing ou 3 pommes golden
- 12 champignons de Paris ou des morilles séchées si votre budget vous le permet
- 2 gousses d'ail

Le crémier :

- 40 cl de crème liquide
- 20 g de beurre et 50 g pour le coing

L'épicier :

- 1 boîte de châtaignes au naturel pelées au feu (environ 400 g) ou du riz, des tagliatelles fraîches (comptez 200g par personne)
- 240 ml de vin jaune du Jura (chez votre caviste)
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 pincées de cannelle moulue

Bien s'organiser ! Si vous aimez avoir beaucoup de sauce, doublez les proportions de crème et vin jaune. Vous pouvez tout faire en avance, vous ferez réchauffer doucement le tout avant de passer à table !

1. Pelez les gousses d'ail et coupez-les en petits morceaux (après avoir retiré la tige verte à l'intérieure de celles-ci). Dans une grande cocotte, versez l'huile et ajoutez le beurre. Vous y mettrez les gousses à blondir quelques minutes.
2. Pendant ce temps, ôtez les pieds des champignons de Paris, lavez-les et émincez-les en petits morceaux. Mettez-les dans la cocotte. Faites revenir 5 minutes avec l'ail.
3. Retirez les champignons et les gousses de la cocotte en essayer de garder un maximum de graisse. Salez généreusement la peau de votre volaille et mettez-la dans la cocotte en rajoutant de l'huile et un peu de beurre (10 g). Couvrez et laissez colorer sur toutes les faces sur feu modéré. Retirez-les et réservez-les. A la place, versez le vin et avec une spatule, grattez bien le fond de votre cocotte (vous décollez les sucs de cuisson de la viande, ce qui donnera du goût à la sauce). Laissez

bouillir 1 minute puis versez la crème et ajoutez les champignons, les gousses et la volaille. Laissez cuire 30 minutes au moins à découvert et sous un feu doux (vous devez avoir une petite ébullition).

4. Occupons-nous du coing : dans une poêle, faites fondre 50 g de beurre. Coupez le coing, pelez-le et coupez le quartier. Ajoutez-le dans la poêle et faites cuire 10 minutes sous feu doux et à couvert (l'insertion sans difficulté de votre pointe de votre couteau vous indiquera si la cuisson est bonne). Une fois la cuisson terminée, ajoutez 2 pincées de cannelle moulue sur les quartiers de coing. Réservez au chaud dans la poêle.

Envoyez quand votre volaille est cuite !

En accompagnement, vous pouvez servir du riz, des tagliatelles fraîches ou comme sur la photo, une purée de châtaigne. Suivez alors cette recette : dans une grande casserole, faites bouillir l'eau et ajoutez les châtaignes, laissez cuire 10-15 minutes (assurez-vous de la cuisson en pointant un couteau dans leurs cœurs.). Egouttez-les en gardant environ 250 g d'eau de cuisson : cela vous permettra de détendre votre purée de châtaignes. Mixez les châtaignes et ajoutez de l'eau de cuisson pour obtenir une purée souple. Mélangez et réservez votre purée.