



## CHAPON DE BRESSE EN CROÛTE DE PAIN

### Purée et sauce aux morilles

#### MARCHE POUR 6 PERSONNES



1 chapon de 2,5 kilos  
 2 kilos de pâte à pain  
 12 échalotes, 10 gousses d'ail  
 50 g de beurre  
 Laurier, thym  
 Huile d'olive  
 Accompagnement :  
 2 kg de pommes de terre  
 150 g de beurre  
 25 cl de lait  
 Sel et poivre  
 Sauce :  
 30 cl de bsfond2  
 Le foie du chapon  
 Facultatif : 50 g de foie gras  
 20 g de morilles sèches à réhydrater  
 1 échalote

Préparation : 45 minutes  
 Cuisson : 3 heures  
 Difficultés : \*\*\*

### PREPARATION

**PRÉCHAUFFER LE FOUR : 210 °**

La pâte à pain :

Préparer la pâte à pain comme indiqué sur le paquet de farine à pain "Francine" ou comme sur la recette du site 'le pain'

Le chapon :

Éplucher l'ail et les échalotes. Les cuire une vingtaine de minutes dans une cocotte avec du bouillon de volaille. Les mettre à l'intérieur du chapon avec du thym, 2 feuilles de laurier, du sel et du poivre. Coudre le chapon et bien ficeler les cuisses et les ailes. Badigeonner le chapon de beurre fondu, saler et poivrer.

Disposer deux feuilles de laurier sur les suprêmes. Effeuille le thym sur le chapon.

Bien fariner le plan de travail et étaler la pâte à pain en un grand rectangle de 2 cm d'épaisseur. Saler et poivrer le centre de la pâte à pain. Poser le chapon au centre de la pâte. Bien le couvrir en commençant par les bords et bien faire adhérer la pâte en formant un petit boudin sur le dessus. Replier les fonds et bien faire adhérer en mouillant éventuellement la pâte au pinceau. Couper éventuellement l'excédent de pâte.

Mettre au four pour 3 heures. Au bout de 15 minutes baisser la température de four à 160°. Si la croûte de pain devient trop brune poser une feuille d'alu dessus. Dès la sortie du four badigeonner la croûte d'huile d'olive.

L'accompagnement :

Cuire les pommes de terre entières dans de l'eau salée. Ecraser au presse purée, ajouter le beurre, bien mélanger et ajouter le lait chaud. Bien mélanger au fouet.

La sauce :

Faire revenir l'échalote dans un peu de beurre. Ajouter les morilles réhydratées, laisser mijoter 5 minutes et ajouter le bouillon de volaille et le foie du chapon et cuire 10 minutes. Enlever les morilles de la sauce et la passer au chinois en foulant bien et en ajoutant le foie gras. Fouetter la sauce et remettre les morilles. Rectifier l'assaisonnement.

### FINITIONS ET PRESENTATION

Mettre le chapon dans un grand plat, découper la croûte de pain en l'incisant avec le couteau à pain pour enlever le couvercle. Servir le chapon découpé dans la croûte de pain. Servir la purée à part. Récupérer le jus à la découpe du chapon, l'ajouter à la sauce, faire réduire et servir dans une saucière bien chaude

La même recette peut être réalisée avec un beau poulet de qualité en réduisant légèrement la durée de la cuisson.

petiteetgrandecuisinedesimone.com  
 e-mail: [postmaster@petiteetgrandecuisinedesimone.com](mailto:postmaster@petiteetgrandecuisinedesimone.com)