

## RECETTE

# chapon, sauce morilles

*L*THIERRY

beau chapon de 2 kg  
1 truffe  
beurre  
Sel, poivre

Pour la sauce aux morilles:

1 c. à soupe de beurre  
50 g. de morilles séchées, trempées et égouttées  
1 échalotes  
1,5 dl de vin blanc  
1 dl de jus rendu après déglacage du plat (ou du fond de veau)  
2 dl. de crème  
Sel et poivre.

La veille, soulevez la peau du chapon, à la base du cou et au croupion et glissez l'index de façon à décoller la peau. Glissez sous la peau des fines tranches de truffe. Emballez la volaille de papier aluminium et placez-la au réfrigérateur pour la nuit: la truffe lui communiquera ainsi son parfum caractéristique.

Placez le chapon dans un plat à four graissé. (Astuce: un ou deux petits suisses glissés dans la volaille la garderont moelleuse). Salez et poivrez. Versez dessus de l'huile ou du beurre à rôtir que vous aurez préalablement mis à chauffer dans une petite casserole. Glissez le plat au four préchauffé à 220° (th 7). Au bout de 30 minutes, rabaissez la température à 200° (th 6). Ajoutez régulièrement de l'eau afin de garder la volaille juteuse. Au bout de 30 minutes, abaissez à nouveau la chaleur à 180° (th 5) et laissez cuire encore 1 heure en arrosant souvent.

Gardez le chapon au chaud et déglacez le fond du plat de façon à obtenir environ 1 dl de jus. (Utilisez l'eau de trempage des champignons, passée au tamis, ou de l'eau ou du vin blanc)

Nettoyez les morilles soigneusement pour les débarrasser du sable qu'elles contiennent. Coupez les plus grosses en deux. Hachez finement l'échalotes. Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez les morilles et faites-les revenir.

Ajoutez l'échalote et faites étuver doucement.

Ajoutez le vin blanc et laissez cuire jusqu'à réduction complète du jus. Ajoutez alors le jus du plat que vous aurez déglacé et faites réduire de moitié. Ajoutez enfin la crème, portez à ébullition et baissez aussitôt le feu. Laissez mijoter 1 minute en remuant de temps en temps.