Le raffinement suprême du chapon

Autor(en): **B.P.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **32 (2002)**

Heft 12

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-828238

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

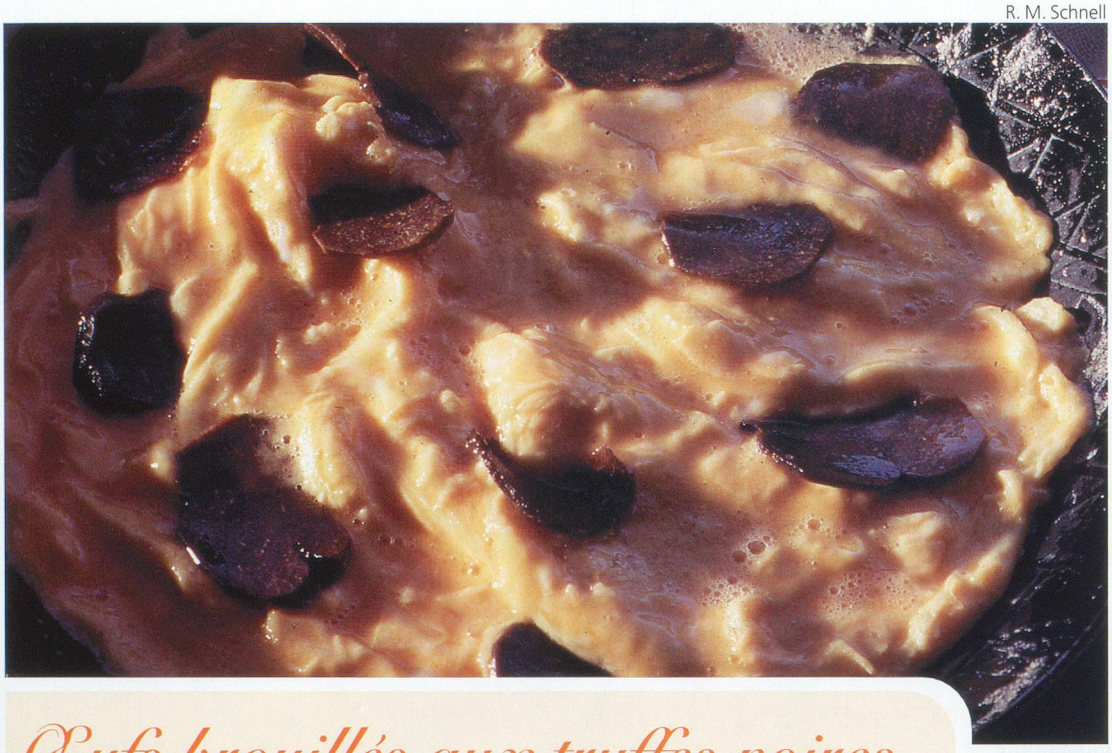
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

R. M. Schnell



Œufs brouillés aux truffes noires

2 personnes

Ingrédients
3 gros œufs frais – 2 c. à soupe de crème fraîche – 20 g de beurre – 50 g de truffes noires en tranches – sel et poivre.

Préparation
Après avoir lavé et brossé la truffe, la couper en lamelles. Mélanger rapidement les œufs, la crème et les lames de truffes et recouvrir le saladier d'un film plastique. Laisser reposer 24 heures. Faire fondre le beurre et ajouter le mélange d'œufs et de truffes. Remuer délicatement avec une spatule en bois à feu doux. S'ils doivent être luisants, les œufs brouillés ne doivent être ni trop baveux, ni trop fermes. Servir de suite et assaisonner de sel et poivre.
Notre conseiller en vins, Jacky Boiron, recommande de servir avec ce plat un rouge léger: un vin du Languedoc (Domaine Granoupiac, cuvée Les Cresses 2000, Fr. 19. 50), un bourgogne ou un Château-Neuf-du-Pape.

(Recette tirée de La Truffe, de Patrick Jaros, Raffaella et Raoul Manuel Schnell, éd. Benedikt Taschen Verlag GmbH)

Qui connaît le prix exact de la truffe? Son cours peut varier d'une semaine à l'autre. Début mars, le kilo valait dans les 5000 francs français (1250.– francs suisses environ) sur le marché de Carpentras. Les vendeurs n'articulent pas volontiers de chiffres et surtout pas à l'oreille d'un curieux. Ils craignent autant – et peut-être davantage – les agents du fisc que la sécheresse du mois d'août ou le gel hivernal, ennemis naturels de la truffe.

Au siècle dernier, la France produisait 1200 tonnes de ce diamant noir contre 400 aujourd'hui. La rareté du produit explique sans doute son prix prohibitif. Si la production est en chute libre, la faute en incombe aux deux dernières guerres, obligeant les hommes à se battre plutôt qu'à entretenir leurs truffières. De novembre à mars, la saison trufficole bat son plein. Comme pour le vin, il y a de bonnes et de mauvaises années. Généralement, une excellente récolte de raisins correspond à une toute petite production de truffes. Noire ou blanche (très, très chère), il faut la savourer fraîche, lorsqu'elle dégage son incomparable arôme, une odeur musquée, presque sensuelle. D'ailleurs, ne lui prête-t-on pas des vertus aphrodisiaques?

M. M. S.

Le raffinement **suprême du chapon**

Gros, gras, rôti à point, bien calé dans une cocotte, trônant au milieu des marrons, des petits légumes ou de fruits secs, le chapon a toujours des allures de fête.

Les inconditionnels de la dinde de Noël n'ont sans doute jamais goûté au chapon. Car sa chair est incomparable... Jamais sec, ni filandreux, comme sa cousine, le chapon est le roi de la volaille, l'empereur des poulets.

Le sort qui lui est fait n'est peut-être pas très enviable, mais comme il va de toute façon passer à la casserole... La pratique de castrer un coq pour le faire engraisser est vieille comme le monde. Il en est déjà question dans l'Ancien Testament et Platon, à son tour, vantait la douceur de sa viande. Au Moyen Age, le chapon est considéré comme un plat prestigieux, qu'on ne servait qu'à la cour des seigneurs. Et si l'on s'en réfère aux *Fables* de la Fontaine, sa préparation vaut au chapon une fameuse reconnaissance gastronomique.

Au deuxième mois de sa croissance, le jeune coq subit le chaponnage, soit l'ablation de ses mâles attributs. Sa crête diminue, il perd sa belle voix, devient casanier, mange,

Chapon aux marrons

4 à 6 personnes

Ingrédients
Un chapon, 10 échalotes, 2 morceaux de pain, 2 boudins blancs, ciboulette, 30 g de beurre, 2 boîtes de marrons ou un filet de marrons frais, 40 cl de champagne, 40 cl de crème fraîche, sel, poivre.

Préparation
Sortir le chapon du frigo une heure à l'avance. Préparer une farce pendant ce temps: mixer 4 échalotes, le foie, le pain, les 2 boudins sans la peau, une partie de la ciboulette. Saler et poivrer.
Retirer la graisse autour du croupion du chapon et la disposer sur celui-ci. Farcir le chapon et refermer l'ouverture à l'aide d'un bâtonnet. Poser le chapon dans un grand plat au four à 180° pendant 1 heure 15, en arrosant généreusement la volaille tous les quarts d'heure.

Pour la sauce, faire revenir dans le beurre les échalotes restantes, jusqu'à ce qu'elles soient translucides, ajouter un tiers du champagne, laisser réduire, puis mixer ce fond de sauce. Remettre à feu doux, ajouter six cuillères à soupe du jus de cuisson du chapon, le reste du champagne et laisser réduire. Passer la sauce au chinois, incorporer la crème, le reste de la ciboulette ciselée, saler, poivrer, réserver au chaud sans faire bouillir.
Mettre une noix de beurre dans une casserole avec le contenu du chinois, y faire revenir les marrons. Disposer ceux-ci autour du chapon cinq minutes avant la fin de la cuisson. Sortir le chapon du four, le découper et disposer sur un plat de service avec la farce et les marrons. Présenter la sauce en saucière. Pour servir avec un chapon, Jacky Boiron propose un gigondas 1998, cuvée Florence, du Domaine des Gouberts.

Denis Amon/Sucré Salé

dort et engraisse. C'est durant cette période que l'éleveur soigne particulièrement sa bête. L'alimentation réservée au chapon est très riche en matières grasses, à base de lait, de blé et de maïs, sans farines animales, évidemment. Certains éleveurs consacrent le lait d'une de leurs vaches à l'élevage de leurs chapons. En novembre, les chapons de Bresse sont enfermés dans de petites cages, les épinettes, pour éviter qu'ils ne courent trop. Le chapon doit être âgé de 154 jours au moins pour être mis en vente, emmailloté et dûment labellisé.

Traditionnellement, le chapon est une spécialité française de la Bresse et du Gers. Son prix, nettement plus élevé que celui des autres volailles, varie selon la méthode d'élevage. Un chapon engraissé au lait écrémé n'aura ni la saveur, ni le prix d'une bête élevée au lait entier... A la Migros, on trouve des chapons français dès 20 francs le kilo. Chez Globus, la gamme de prix va de 30 à 70 francs le kilo pour un vrai chapon bressan.

Au gros sel, aux truffes, à la crème de légumes, accompagné de navets ou de céleri doux-amer, il ravira à coup sûr le convive le plus exigeant.

B. P.