



## **CHAPON AUX AGRUMES, PURÉE DE LÉGUMES OUBLIÉS**

### **Ingrédients : pour 6 à 8 personnes**

- 1 chapon
- 1 orange à jus
- 1 citron bio non traité
  
- 5 pommes de terre de taille normale
- ½ courge butternut
- 2 panais
- 10 cl de crème fraîche
- 100 gr de beurre AOP
- Extrait de vanille
- Poivre du Moulin
- Sel de Guérande



### **Instructions :**

- Détailler le chapon pour obtenir le nombre de morceaux voulus selon le nombre de convives.  
Presser l'orange et le citron pour en extraire les jus et les ajouter à 20 gr beurre fondu au préalable.
- Mettre la carcasse du chapon à bouillir dans de l'eau en cocotte sur le coin du feu pour en extraire les sucs et pouvoir faire un fond de volaille savoureux et parfumé.  
Le fond sera ensuite monté au beurre pour accompagner votre plat.
- Badigeonner chaque morceau du chapon à l'aide d'un pinceau avec le beurre fondu.  
Passer les morceaux beurrés dans une poêle bien chaude pour les marquer. Une fois une jolie couleur obtenue, passer la poêle au four pour finir la cuisson en basse température.
- Mettre l'extrait de vanille dans la crème fraîche et laisser reposer pour que le parfum infuse dans la crème.
- Pendant ce temps-là, peler et découper les pommes de terre, les panais et le butternut en gros cubes pour les préparer en purée.  
Mettre le tout dans une cocotte et recouvrir d'eau à niveau. Faire cuire environ 15 minutes, vérifier la juste cuisson en testant à la pointe du couteau.  
Une fois les légumes cuits, les passer au presse-purée, et penser à ajuster l'assaisonnement selon votre goût.  
Rajouter alors la crème fraîche parfumée à la vanille et bien lier le tout pour un goût subtil.

### **Dressage :**

- Déposer une bonne cuillère de sauce de volaille dans le fond de l'assiette.  
Servir votre chapon à l'assiette en veillant à présenter la purée joliment et le morceau de chapon côté peau colorée.
- On peut déposer quelques zestes d'orange sur l'assiette pour plus de gourmandise.

### **💡 Petites astuces du chef**

- Le beurre d'orange et citron permettra de garder le chapon tendre et moelleux et d'apporter une saveur hors du commun avec cette volaille. Très belles fêtes de fin d'année à tous.



**Chef Franck ANGELAUD**  
**Le Cohé**  
8 avenue Roger Cohé - 33600 Pessac