

Suprême de chapon farci au foie gras, marrons, morilles, et sauce capuccino aux morilles



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52867	Foie gras de canard cru en escalope 35/65 g	2 Pièce
159437	Vele au goût truffe noire 1 kg ZINI	1 Kilo
205975	Morilles entières 1 kg	500 Gramme
246	Marrons entiers 1 kg	80 Gramme
7417	Crème liquide 35% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	30 Centilitre
	Suprême de chapon	10 Pièce
	Fond de volaille	1 Litre
	Café	80 Centilitre
	Fleur de sel	PM

Etapes de préparation

- 1 Marquer en cuisson les morilles dans une poêle sans matière grasse, récupérer le jus de la morille au fur et à mesure de la cuisson (pour la sauce). Quand la morille colle à la poêle, la débarrasser et réserver.
- 2 Mettre les marrons en décongélation. Après décongélation du suprême, l'ouvrir en portefeuille pour le farcir. Dans un cul de poule, mélanger les escalopes, couper en cubes les morilles et les marrons légèrement concassés, assaisonner, farcir le suprême préalablement assaisonné, mettre en poche sous-vide et cuire au four vapeur pendant 50 mn.
- 3 Préparation de la sauce : avec le fond de volaille ajouter le jus des morilles et faire réduire de 1/3, ajouter la crème et faire réduire de 1/3, lié au roux, et à l'envoi ajouter le café et mixer l'ensemble, rectifier l'assaisonnement. Pour les pâtes au truffe, remonter en température à l'anglaise.