



CHAPON POCHE ET ROTI AU GRATIN DE POTIRON

INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES :

1 chapon de 3 kg à 3,500 kg,
1 oignon
1 bouquet de persil
1 bouquet d'estragon
3 L de fond de volaille
120 gr de beurre
10 cl de vin blanc sec
sel et poivre.

Garniture aromatique :

2 carottes
1 oignon
1 vert de poireau
½ branche de céleri
1 bouquet garni
1 gousse d'ail en chemise

Pour le gratin de potiron :

1 potiron (ou citrouille) de 3 kg environ (pour obtenir 2 kg de chair)
1 bouquet garni
3 gousses d'ail
40 cl de crème double
80 gr de gruyère râpé fin
noix de muscade.

Préparation :

- 1) Flamber et vider le chapon. Saler et poivrer l'intérieur, le garnir avec l'oignon épluché et les bouquets de persil et d'estragon. Le brider puis le pocher pendant 30 mn dans le fond de volaille juste frémissant. Le retirer du bouillon et bien l'égoutter. Le placer dans un plat allant au four avec 60 gr de beurre. Conduire la cuisson plutôt vive au départ (240°) puis plus modérée au bout de 30 mn (200°). Compter environ 1 h 30 à 2 h. Arroser souvent avec la graisse rendue. Au bout d'une heure de cuisson, ajouter la garniture aromatique et remettre au four.
- 2) Préparer le gratin : Eplucher le potiron et l'épépiner, le débiter en quartiers réguliers : les mettre à blanchir dans une casserole d'eau salée avec 1 bouquet garni et 3 gousses d'ail. Lorsque les morceaux de potiron sont presque cuits, environ 12 mn, (ils doivent s'écraser facilement sur les dents d'une fourchette), les sortir avec une écumoire et les éponger sur une serviette pour éliminer toute l'eau de végétation et de cuisson. Prendre un ou deux grands plats à gratin. Les frotter à l'ail. Déposer dans le fond les morceaux de potiron égouttés et les écraser grossièrement avec une fourchette.
Saler, poivrer, ajouter quelques rapées de muscade, un peu de cayenne et couvrir avec la crème double à hauteur. Parsemer de gruyère râpé et placer au four à 250 ° le temps d'obtenir un gratin doré, onctueux et parfumé.
- 3) Retirer le chapon, dégraisser et réserver la graisse de cuisson que l'on pourra utiliser pour une autre préparation. Déglacer avec 10 cl de vin blanc et laisser réduire à sec. Ajouter 25 cl de fond de volaille puis laisser réduire à nouveau tranquillement. Au moment de servir, monter au beurre frais et ajouter un peu de graisse de cuisson. Vérifier et rectifier l'assaisonnement.
- 4) Présenter le chapon entier – qui doit être moelleux – sur un plat de service. Le découper devant les convives en proposant à chacun d'eux un peu de cuisse et une escalope de blanc. L'accompagner avec le gratin de potiron bien chaud et présenter le jus en saucière.