



**Pour 4 personnes** : 2 suprêmes de chapon, 8 escalopes de foie gras de canard taillées épaisses.

**La farce fine** : 200g d'aiguillettes prélevées sur les suprêmes, les parures de foie gras, 1 oeuf, 100g de crème, 100g de shiitakes, 100g de châtaignes précuites.

**L'espuma de rattes** : 500g de rattes, 2 gousses d'ail, 500g de crème, 125g de beurre, sel, poivre, 1 siphon avec 2 ou 3 cartouches selon sa taille.

**Le jus** : 200g de parures de chapon, 1 carotte, 1 échalote, 4 gousses d'ail, 1 verre de vin blanc, 1 bouquet garni.

**La finition** : quelques brisures de châtaignes, un peu de caramel de balsamique, de ciboulette, de fleur de sel et de poivre.

#### La veille ou l'avant veille

Marquez à la poêle les escalopes de foie gras après les avoir assaisonnées et très légèrement farinées. Les refroidir sur un sopalin puis taillez à l'emporte pièce des disques d'environ 4cm de diamètre. Filmez et réservez.

Parez les suprêmes, conservez la peau, les ouvrir en 2, récupérez les aiguillettes pour la farce.

**La farce fine** : Mixez les aiguillettes, bien les assaisonner pour resserrer les chairs, ajoutez l'œuf. Laissez tourner puis incorporez la crème petit à petit. Incorporez les parures du foie gras, les champignons, les châtaignes braisées. Quand le mélange est homogène, mettez le dans une poche avec une douille lisse de 13mm.

Etalez devant vous une grande feuille de papier film, l'assaisonner de sel et poivre, posez les suprêmes "tête bêche" pour assurer la régularité du boudin à cuire, Pocher la farce sur le tiers inférieur, recouvrir avec l'autre partie des suprêmes . Roulez en boudin serré. Piquez le film pour évacuer l'air puis remettez quelques tours de film supplémentaires pour que le boudin soit bien hermétique. Le cuire 1 heure dans de l'eau à 70°. Quand il est cuit, le refroidir. Le lendemain, retirer le film, colorer le boudin au beurre sur toutes ses faces, puis le filmer à nouveau pour le maintenir au tranchage ! Réservez à nouveau.

**Le jus** : Colorez les parures, ajoutez la garniture aromatique, coupez l'échalote en 4 sans la peler pour plus d'arômes et faites suer le tout. Dégraissez, déglacez au vin blanc, réduisez à sec, mouillez à hauteur et laissez cuire. Passez au chinois et rectifiez l'assaisonnement.

**L'espuma de rattes** : Coupez les rattes en 4 sans les peler, les dorer au beurre noisette dans une casserole. Mouillez à l'eau froide, assaisonnez au gros sel et laissez cuire 30minutes à

frémissement.

Chauffez la crème, égouttez les pommes de terre, les passer au moulin à légumes, ajoutez le beurre en parcelles puis la crème chaude en mélangeant au fouet. Rectifiez l'assaisonnement puis passez au chinois étamine. Mettez dans le siphon, ajoutez le nombre de cartouches nécessaire selon sa taille.

Ramener le boudin de chapon à T° ambiante 1 heure avant.

Pré chauffez le four à 200°

Chauffez le siphon au bain-marie.

Chauffez les assiettes

Réduisez le jus à consistance, y ajouter des brisures de châtaignes

Taillez des médaillons de 2cm d'épaisseur et les recolorer à la poêle dessus et dessous en conservant le papier film

Chauffez les médaillons de foie gras au four. Alternez sur un long pic en bois un médaillon de chapon et un disque de foie gras, un médaillon 1 disque un médaillon. Dressez l'espuma sur l'assiette ou dans un contenant à part, nappez avec le jus réduit.

La cuisine de Mercotte©2007

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)

Email: [mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)