



Chapon au champagne

Ingrédients :

Un chapon de race Gâtinaise (pour 6 à 8 personnes)

2 oignons

1 bouteille de champagne (un demi-sec apportera une note fruitée)

½ litre de bouillon de volaille

des champignons de Paris, ou forestiers (ou un mélange des deux)

du beurre

de la crème fraîche épaisse

sel, poivre

Faire revenir les oignons émincés dans une cocotte. Ajouter les morceaux de chapon, sel, poivre. Les faire dorer, puis verser le champagne et enfin le bouillon de volaille. Laisser mijoter environ deux heures/deux heures trente.

Pendant ce temps, faire revenir les champignons émincés dans une poêle, salés, poivrés.

Lorsque le chapon est cuit, retirer les morceaux puis faire réduire la sauce, et l'épaissir en y incorporant la crème fraîche.

Mettre les morceaux de chapon à nouveau dans la cocotte, ainsi que les champignons, et maintenir au chaud jusqu'au moment de servir.

Un vin blanc mousseux pourra remplacer le champagne.