

Suprême de chapon farci aux pommes acidulées et châtaignes et purée de topinambours



Jan Dutartre Descloux

Gourmandises du Chef, Bulle
Rue de la Toula 16, 1630 Bulle



Jeune chef originaire de Gruyères, il apprend son métier auprès du cordon bleu Franco Fontebasso à l'auberge du Chêne à Charmey. Il y rentre à 17 ans et reste fortement marqué par cette rencontre avec le chef qui « lui a mis le goût et l'eau à la bouche. » Il se souvient avec émotion des allers-retours quotidiens dans le potager pour cueillir les herbes aromatiques et les légumes du jardin. Une sacrée leçon de fraîcheur et d'amour du produit.

Puis, il évolue dans nombre de restaurants et instituts en Suisse, France, Brésil. Il se fait remarquer à l'Auberge de l'Ange à Albeuve où il obtient 12/20 dans le prestigieux guide Gault et Millau (2012-2015).

Ce jeune trentenaire revendique une cuisine « gourmande et soignée », où infusions et huiles savamment parfumées apportent saveur et légèreté à ses plats.

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 6 suprêmes de chapon (ou poulet)
- 600 g de topinambours
- 120 g de pommes acidulées en dés purée de châtaignes

PRÉPARATION

Marche à suivre

Aplatir les suprêmes entre deux couches de cellophane à l'aide d'un battoir ou avec le fond d'une casserole.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Suprême de chapon farci aux pommes acidulées et châtaignes et purée de topinambours



- 20 g de sucre
- jus de citron
- 1 oignon rouge haché
- 5 dl de crème sel
- poivre
- cannelle
- charbon végétal en poudre

Eplucher les topinambours et les pommes. Les couper en cubes.

Faire revenir et caraméliser les dés de pommes avec le sucre, 1 cs d'oignons hachés, la cannelle et le jus de citron.

Egoutter et mélanger à la purée de châtaignes.

En parallèle, dans une autre casserole, cuire les topinambours jusqu'à ce qu'ils soient cassants.

Egoutter et mixer avec 1 dl de crème, sel et poivre et 2 cs d'oignons hachés.

Préparer un glaçage noir en fouettant et faisant réduire 4 dl de crème avec un peu de sel et une pointe de charbon végétal.

Ouvrir les suprêmes en deux. Les aplatir encore, les assaisonner de sel, poivre et cannelle.

Puis les farcir avec deux bonnes cuillères à soupe de purée de châtaignes qu'on étale, puis une cuillère à soupe de pommes.

Fermer en aumônière, en tournant le cellophane sur lui-même pour former une boule de volaille la plus ronde possible.

Cuire à la vapeur ou dans un court-bouillon à feu doux (65 °C environ) durant 10 minutes. Retirer le cellophane.

Dressage: disposer le chapon farci au centre de l'assiette. Faire une virgule à côté avec la purée de topinambours.

Verser le glaçage noir sur le chapon, de manière à ce qu'il soit complètement recouvert.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

