

## Jan Dutartre Descloux

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

#### Pour 6 personnes

- 6 suprêmes de chapon (ou poulet)
- 600 g de topinambours
- 120 g de pommes acidulées en dés purée de châtaignes
- 20 g de sucre
- jus de citron
- 1 oignon rouge haché
- 5 dl de crème sel
- poivre
- cannelle
- charbon végétal en poudre

#### Marche à suivre

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

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.



Gourmandises du Chef, Bulle  
Rue de la Toula 16  
1630 Bulle  
079/921.68.66