

CHAPON SAUCE BLANCHE



RECETTE DU CHAPON SAUCE BLANCHE

Le **Chapon sauce blanche** est une recette facile à préparer, le chapon est cuit au bouillon ce qui permet de le cuire la veille et de la réchauffer à la dernière minute. Il suffit de peu pour faire du chapon à la béchamel un plat succulent en lui ajoutant un peu de truffe ou des champignons

Cuisson du chapon

Eplucher la carotte et la couper en rondelles. Eplucher l'oignon et le piquer avec les clous de girofle. Mettre l'huile dans la cocotte et mettre à chauffer à feu vif. Placer l'oignon, les carottes et le chapon dans la cocotte. Faire revenir le chapon sur toutes les faces en le tournant rapidement. Verser l'eau froide sur le chapon qui doit être recouvert entièrement, ajouter le bouquet garni, le sel et le poivre. Baisser le feu, couvrir et laisser cuire 1 heure à 1 heure 30 environ selon le poids et la taille du chapon. Pour vous assurer de la cuisson il suffit de piquer l'intérieur des cuisses du chapon, aucun sang rouge ne doit sortir à la pression. A mi-cuisson, ajouter les champignons forestiers au chapon et terminer la cuisson.

Préparation du Chapon sauce blanche

Préparer la [sauce béchamel](#) en remplaçant 15 cl de lait par 15 cl de jus de cuisson à la béchamel. Ajouter 1 jaune d'oeuf à la béchamel en fouettant vivement. Terminer en ajoutant les champignons cuits dans le jus de chapon et retirer la sauce du feu. Découper le chapon en tranches et le servir accompagner de sa sauce béchamel.

Pour un plat plus raffiné, remplacez les champignons par des truffes coupées.



 [Imprimer la recette](#) du Chapon sauce blanche

recette duChapon sauce blanche - une recette pour Noël

