



Le poulet du mendigot parfumé aux feuilles d'érable et au Charles-Aimé Robert

INGRÉDIENTS :

Pour 4 à 6 personnes

1 chapon de 3 kg (6 1/2 lb)

Marinade du chapon :

45 g (1 1/2 oz) de sel

5 g (1 branche) de thym frais

50 g (2 oz) de gingembre frais, haché

200 g (8 oz) de sirop d'érable

5 g (1 pincée) de cinq-épices chinois

6 g (1 pincée) de poivre noir

5 g (1 branche) de romarin frais

150 g (5 oz) d'oignon, émincé

200 g (8 oz) de Charles-Aimé Robert

Farce du chapon :

200 g (8 oz) de foie gras

50 g (2 oz) de beurre

150 g (5 oz) de chanterelles

30 g (1 oz) de cébette, ciselée

Le foie du chapon

1 oeuf

75 g (2 1/2 oz) d'échalotes françaises, hachées

20 g (3/4 oz) d'ail frais, haché

75 g (2 1/2 oz) de mie de pain, en cubes

2 g (1 pincée) de cinq-épices chinois

2 gésiers du chapon

100 g (3 1/2 oz) de liqueur de whisky à l'érable

Sortilège (pour flamber)

Enveloppe du chapon :

6 feuilles de lotus

3 kg (6 1/2 lb) d'argile

12 feuilles d'érable

PRÉPARATION :

- Mélanger tous les ingrédients de la marinade, y faire mariner le chapon 24 h et garder réfrigéré.
- Faire réhydrater les 6 feuilles de lotus 30 min dans de l'eau tiède, égoutter et réserver dans un linge humide.
- Préparer la farce : escaloper le foie gras et le faire poêler, saler et poivrer. Retirer les escalopes de foie gras et réserver.
- Garder le gras du foie gras dans le poêlon, y ajouter les échalotes, l'ail, le beurre, les chanterelles et la cébette, puis les cubes de pain (il est important de bien caraméliser les croûtons).
- Flamber au Sortilège et réfrigérer.
- Passer la marinade au chinois étamine, bien fouler, faire réduire en sirop (laquage) et réfrigérer.
- Couper les escalopes de foie gras, les gésiers et le foie du chapon en petits cubes.

- Ajouter le mélange de cubes de pain (bien froid) au mélange de foie gras avec l'œuf.
- Bien égoutter le chapon.
- Le farcir du mélange de la farce.
- Étaler les 6 feuilles de lotus sur un comptoir propre, puis étaler les 12 feuilles d'érable sur les feuilles de lotus.
- Y déposer le chapon, le badigeonner du mélange de la marinade réduite (laquage) et bien l'envelopper.
- Étaler une couche d'argile de 1 cm sur une planche de contreplaqué bien propre et y enrober le chapon.
- Important : faire une petite cheminée en papier sulfurisé d'environ 5 cm (2 po) de hauteur et 1 cm (3/8 po) de diamètre pour laisser sortir la vapeur.
- Enfourner sur du papier sulfurisé 1 h 30 à 180 °C (350 °F) et 1 h 30 à 120 °C (250 °F).
- Laisser reposer 30 min.

ACCOMPAGNEMENT :

Sauce : jus de poulet au Charles-Aimé Robert

Le cou du chapon	500 g (8 oz) de fond brun de volaille
50 g (2 oz) d'échalotes, ciselées	100 g (3 1/2 oz) d'eau d'érable pure certifiée NAPSI
50 g (2 oz) de sirop d'érable ambré	20 g (3/4 oz) de vinaigre à l'érable
QS de sel et de poivre	20 g (1 1/2 oz) de beurre
QS de Charles-Aimé Robert	

- Bien concasser le cou, le pincer à haute température, ajouter le fond brun de volaille, les échalotes, l'eau d'érable et le sirop d'érable, et réduire de moitié.
- Passer le mélange à l'étamine.
- Réduire à nouveau, saler et poivrer au goût, monter au beurre et, à la dernière minute, parfumer avec le Charles-Aimé Robert.

Purée de panais, céleri-rave et rutabaga aromatisée à la sarriette et à l'érable

100 g (3 1/2 oz) de panais	100 g (3 1/2 oz) de céleri-rave
100 g (3 1/2 oz) de rutabaga	QC de fond blanc
2 g (une pincée) de sarriette	20 g (3/4 oz) de sirop d'érable
QS de sel et de poivre	50 g (2 oz) de beurre

- Cuire les légumes racines dans le fond blanc, mélanger et passer au tamis.
- Ajouter la sarriette, le sirop d'érable, le sel et le poivre, et monter au beurre.

Poêlée de champignons Le Coprin

50 g (2 oz) de pleurote érigé	50 g (2 oz) de pleurote mini-bleu
50 g (2 oz) d'hydne à tête d'ours	50 g (2 oz) de pholiote dorée
50 g (2 oz) de shimeji	QS de beurre
QS d'ail, haché	QS de sel et de poivre
QS de fond blanc	QS de ciboulette, hachée

- Poêler tous les champignons au beurre, ajouter l'ail, le sel et le poivre, le fond blanc et, à la dernière minute, la ciboulette.