

Cuisine réveillon

LES CONSEILS DU CAVISTE

Dans sa cave à vins parisienne, Vincent Chartier apporte d'avisés conseils à sa clientèle.

Il anime aussi des ateliers d'œnologie.

«La Cave Caulaincourt»: 50, rue Caulaincourt, 75018 Paris.



CHAPON AUX MARRONS ET POMMES FARCIES AUX AIRELLES

POUR 8 PERSONNES

Préparation: 40 minutes

Cuisson: 2 heures

Difficulté: moyenne

1 chapon de 2,5 kilos prêt à cuire

FARCE

150 g de foies de volailles

250 g de chair à saucisse

80 g de mie de pain

1 petite boîte de pelure de truffes

3 cuillerées à soupe de lait

1 œuf

2 échalotes

5 cl de calvados

20 g de beurre

Sel, poivre

GARNITURE

1 boîte de marrons au naturel

8 pommes Granny Smith

400 g d'airelles crues

20 g de beurre

❑ Préchauffez le four thermostat 7 (210 °C) Salez et poivrez l'intérieur du chapon. Égouttez les marrons. Pelez deux pommes et coupez-les en petits dés. Pelez et hachez les échalotes, et faites-les fondre 2 minutes dans le beurre chaud. Ajoutez les foies de volailles coupés en dés et faites-les raidir 2 minutes. Réservez.

❑ Dans un plat, mélangez la chair à saucisse, la mie de pain humectée avec le lait, les foies de volailles, les dés de pommes avec 3 marrons émiettés, l'œuf battu, les pelures de truffes avec le jus et le calvados. Mélangez bien. Salez, poivrez.

❑ Remplissez le chapon de cette farce, fermez l'ouverture et ficelez le chapon.

❑ Faites cuire 2 heures au four en l'arrosant souvent de son jus. Pendant ce temps, évidez les 6 pommes restantes et remplissez-les d'airelles.

❑ 20 minutes avant la fin de cuisson, disposez autour du chapon les pommes farcies.

❑ Faites réchauffer les marrons dans une poêle avec le beurre. Au moment de servir, disposez le chapon sur un plat et entourez-le des pommes et des marrons.

Vin conseillé

Avec un paullac (Château Fonbadet, 2004)

Ce superbe Château Fonbadet brille par sa régularité. Derrière la robe profonde, le nez légèrement fumé fait preuve d'une belle intensité. Épanoui en bouche, il offre des arômes caractéristiques de cassis, de tabac et de cèdre. Splendide avec un chapon! Servir à 17-18 °C. Propr.: famille Peyronie - 33250 Pauillac. Contact: Pascale Peyronie. 21 euros.

