« Une histoire de goût... »

LA BÛCHE DE CHAPON®, QUES AQUO ?

Un rôti de chapon roulé comme une Bûche de Noël

La Bûche de Chapon® est un rôti dont l'originalité est de l'avoir roulée « à l'envers ». Le chapon est préalablement désossé pour devenir un « manteau » puis chaque moitié va être roulée depuis le cou jusqu'au croupion, sans farce rajoutée.

La peau va s'enrouler avec le blanc puis la viande rouge des cuisses que nous retrouverons à chaque tranche, à l'image de la Bûche de Noël. Plus besoin de choisir entre « L'aile ou la cuisse » !





Une création de la Maison Abadie®

12 rue du Cubet - 32170 MIÉLAN Tél. : 05 62 67 59 11 - Fax : 05 62 67 57 86 tradition@chapons.fr

Le plumage à sec

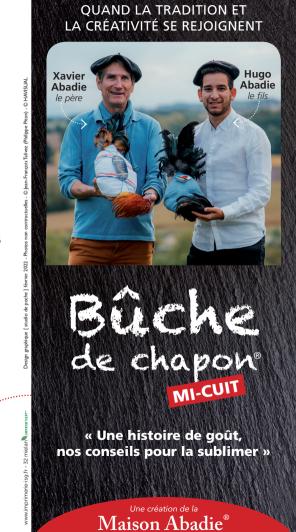
Ce savoir-faire ancestral consiste à plumer la volaille sans la mouiller à l'eau chaude.

Il permet une maturation de la viande qui met en valeur les arômes de la peau, les saveurs et le fondant de la chair.

Suivez-nous:

@@traditiondescoteaux

www.chapons.fr



Facile à cuire!

Profitez de vos invités : « Le temps de l'apéritif avec les copains, la bûche sera prête à découper et à déguster... » précise Hugo.

minutes 150°C

Légèrement rosée à la découpe. elle deviendra « à point » le temps d'arroser les tranches et de les dresser dans un plat chaud.



Une précuisson à basse température, **pour** un fondant exceptionnel.

Le secret des Chefs c'est la cuisson à basse température qui apporte un fondant exceptionnel à la viande persillée du chapon.

Un assaisonnement artisanal de producteurs sélectionnés pour sublimer le goût.

Merci à notre ami Philippe Piton qui a été un chef de la Ronde des Mousquetaires au service du Gers et de sa gastronomie avec qui nous avions mis au point un assaisonnement équilibré à partir d'ingrédients artisanaux de producteurs : un sel de Guérande, un cocktail de poivres et un piment d'Espelette. Le piment bien dosé sert d'exhausteur de goût afin de sublimer les arômes





nos conseils

Comment découper en faisant de iolies tranches?

Enlevez le filet de précuisson avec des ciseaux. Utilisez un grand couteau bien aiguisé en tenant fermement la bûche avec des pinces ou avec la main protégée par des gants jetables.

Récupérez le ius de cuisson : fin et aoûteux

Avant de mettre au four vous allez sortir la bûche de sa poche de précuisson. Je vous invite à rincer la poche avec un demi verre d'eau chaude pour récupérer l'intégralité de son jus assaisonné. Il servira à arroser les tranches et l'accompagnement.

naturels du chapon. Les baies de producteurs sont sélectionnées par Franck de «Goût et Nature» (www.goutetnature.com) et issues des premiers tris, la meilleure qualité pour offrir des parfums rares et subtils.

Une très longue conservation.

La cuisson sous vide permet naturellement et sans conservateur une DLC jusqu'à 6 mois entre 2 et **4°C**. C'est la solution que nous recherchons depuis longtemps pour jouer les prolongations après Noël à des «repas plaisirs» d'hiver jusqu'à Pâques.



La Bûche de Chapon® peut également se conserver au congélateur sans perdre ses qualités gustatives.



La bûche est prête à déguster

Les petits plus

Faire dorer la peau avant le four

Une fois sortie de la poche de précuisson il est possible de faire revenir légèrement la bûche dans une poêle. Vous obtiendrez la fameuse « réaction de Maillard » qui apporte une coloration et des arômes supplémentaires à la peau de la volaille. En fonction de votre culture gastronomique choisissez la graisse de canard, l'huile d'olive ou le beurre.

Accompagnez avec vos légumes de saison préférés

Nous sommes tous imprégnés par nos « madeleines de Proust », chez nous dans la famille c'est la purée de céleri.

Quels accords Mets-Vins? « Le vin que vous aimez!»

André Daguin, chef étoilé ambassadeur « éternel » de la Gascogne, inventeur du magret de canard et du Mini Chapon, aimait faire cette réponse concernant le foie gras. Et il avait raison! Actuellement, notre préférence c'est un blanc charnu et élégant à l'image des Côtes de Gascogne.