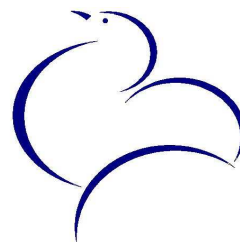


Viandes à la Ferme
BŒUF PORC

Les Chapons de Saulzoir

Les Saveurs de Jade
BOISSONS ARTISANALES - CONSERVES



Les qualités gustatives du Chapon sont le fruit d'une castration artisanale pratiquée à l'âge de 6 semaines. Élevé essentiellement au blé à l'herbe des prairies, ce n'est que fin Novembre qu'il regagne le poulailler où, protégé de la lumière et des intempéries afin d'éviter tout stress préjudiciable à la qualité de sa chair, il est nourri au lait et céréales. Le gras du Chapon est un gage d'authenticité et de réussite.

C'est grâce au respect de ces méthodes d'élevage que l'on obtient des Chapons à la chair si moelleuse et au goût si délicat qu'aucune complication culinaire n'est nécessaire pour en faire un plat de roi.

Exemple de recette :

CHAPON de SAULZOIR TRUFFÉ, ROTI en TOUTE SIMPLICITÉ

Ingrédients: 1 chapon de Saulzoir, 1 petite boîte de truffes, quelques abattis de volailles (cous ailerons), 30 g de beurre, sel, poivre

Couper la truffe en rondelles fines. Décoller la peau de la base du cou jusqu'aux cuisses sans la déchirer. Glisser les truffes, brider le chapon, couper les abattis en morceaux, les déposer dans le plat à four. Parsemer de beurre en morceaux, poser le chapon et démarrer la cuisson. Lorsque les abattis se colorent, ajouter 1/4 de litre d'eau et le jus de truffe.

Retirer le chapon cuit du four et le laisser reposer sous plusieurs couches de papier d'aluminium. Dégraisser le plat et filtrer le jus ajouter un verre d'eau.

Conseil : pour que la chair s'imprègne bien du parfum de truffe, glisser les lamelles sous la peau la veille, envelopper le Chapon d'un linge serré et entreposer au réfrigérateur pendant 12 heures.

Autres recettes fournies :

- CHAPON de SAULZOIR au miel
- CHAPON de SAULZOIR au champagne et aux morilles
- CHAPON de SAULZOIR aux figues et aux épices
- CHAPON de SAULZOIR au madère et à la mousse de Foie Gras
- CHAPON de SAULZOIR à la bière de garde, aux endives et aux poires
- CHAPON de SAULZOIR sauce maroilles
- CHAPON de SAULZOIR au vin rouge et à l'orange
- CHAPON de SAULZOIR aux foies de volaille
- CHAPON de SAULZOIR mariné aux épices

Autres informations :

- MODE DE CUISSON
- ACCOMPAGNEMENTS
- VINS