

DFM 930 CHAUD DEVANT 2017

« Les Bons petits plats de Francette »

Un plat convivial et chaleureux pour vos fêtes de fin d'année

FRICASSEE de CHAPON au Vin JAUNE

Un vrai délice que cette sauce crémeuse et parfumée

Préparation : 30mn, Cuisson : 2h30, Pour : 6 Personnes

Il vous faut : 1 petit Chapon désossé et coupé en morceaux, 2 oignons jaunes moyens, 1 carotte, 1 bouquet garni, 2 brins de persil, 40cl de crème fraîche épaisse, 40g de farine, 75cl de vin Jaune*, 60cl de bouillon de volaille, 5cl d'huile de Tournesol, sel, poivre.

Réalisation de cette recette : Épluchez et émincez les oignons et la carotte. Roulez rapidement les morceaux de chapon dans la farine, tapotez pour retirer l'excédent. Placez-les dans une grande cocotte avec l'huile et le beurre, et faites-les saisir 5mn de chaque côté sur feu moyen. Ajoutez les oignons et la carotte, laissez cuire 5mn en mélangeant, salez et poivrez. Versez le vin jaune dans la cocotte, et portez à ébullition, laissez bouillir 3mn sur feu vif, puis ajoutez le bouillon de volaille. Ajoutez le bouquet garni, couvrez la cocotte, faites cuire 1h30 sur feu doux. Vérifiez la cuisson des morceaux de chapon puis sortez-les de la cocotte. Filtrez le bouillon de cuisson dans une casserole propre, faites-le bouillir 5mn sur feu vif. Ajoutez la crème, laissez bouillir 10mn sur feu vif pour faire réduire la sauce puis mixez-la à l'aide d'un robot plongeant. Remettez les morceaux de chapon dans la sauce, faites mijoter le tout sur feu doux avant de servir. Au dernier moment, parsemez de persil ciselé et servez accompagné de billes de navets glacés ou d'un gratin de pommes de terre, par exemple.

*La légende sur l'origine du vin jaune L'origine de ce breuvage reste très mystérieuse. La légende raconte que sa découverte serait le fruit du hasard. En retrouvant un fût oublié au fond de sa cave, un vigneron aurait eu la belle surprise de découvrir un précieux nectar doré ! Il aurait été dommage de le gâcher, d'autant que le vin jaune est considéré aujourd'hui comme l'un des plus grands vins du monde. Le vin Jaune du Jura est un vin de voile du vignoble du Jura. Vin sec de longue garde, il est exclusivement issu du cépage savagnin et l'une de ses particularités est d'être embouteillé en clavelin.