

Le chapon à la landaise

Pour 8 personnes: 1 chapon de plus de 3 kg; 2 cuillerées à soupe d'estragon séché; 1 demi-citron; 200 g de beurre; 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive; 1 dl de cognac ou, mieux, d'armagnac; 1 gousse d'ail; 4 tomates; 1 dl de crème; 3 jaunes d'œufs; sel et poivre du moulin.

Assaisonnez l'intérieur du chapon et farcissez-le d'une cuillerée à soupe d'estragon séché, de 50 g de beurre en pommade, du jus d'un demi-citron et d'une cuillerée à soupe de moutarde forte de Dijon que vous aurez malaxés ensemble.

Faites chauffer l'huile et le reste du beurre dans un plat allant au four (ce dernier chauffé à 230 degrés), mettez-y le chapon et faites-lui prendre couleur sur toutes ses faces.

Quand il est bien doré de partout, arrosez-le de cognac ou d'armagnac et faites-le flamber. Ajoutez l'ail et le reste d'estragon, puis les tomates que vous aurez coupées en deux et que vous poserez sur leur fond si ce sont des fraîches. Salez et poivrez et

laissez cuire entre 1 h 15 et 1 h 30 selon vos goûts, mais la chair du chapon des Landes est si fine et si délicate que, même à plus de 3 kg, il sera bien cuit après un peu plus d'une heure de cuisson. Surveillez attentivement cette dernière et arrosez de temps à autre avec le gras de cuisson et un peu de vin blanc sec.

Quand il est cuit, sortez le chapon et découpez-le. Placez les morceaux sur un plat de service et réservez au chaud, à l'entrée du four. Versez le fond de cuisson (avec l'estragon et les tomates) dans une casserole et écrasez le tout avant d'ajouter la crème mélangée aux œufs et l'autre cuillerée d'estragon séché.

Chauffez doucement sans faire bouillir. Rectifiez l'assaisonnement. Découpez votre chapon en morceaux pas trop gros et nappez-les de la sauce bien chaude. Vins recommandés: pinots noirs vaudois ou valaisans, Côte-de-Beaune.

N. B. — On peut appliquer cette recette à une petite dinde d'un peu plus de 3 kg également, mais il convient alors de la cuire pendant deux bonnes heures.