

A LA DECOUVERTE DU TERROIR



Rubrique réalisée avec la Maison Le **Delas**

LE CHAPON GASCON DE XAVIER ABADIE

PRODUCTEUR :
XAVIER ABADIE

Le chapon du Gers de Xavier Abadie, présent chez Le Delas, est une race locale, qui rayonne sur la Gasconne, la région Midi Pyrénées, et l'Aquitaine. « Nous avons créé une association, « La poule gasconne », pour aider la relance d'espèces en voie de disparition » explique Xavier Abadie. « Ce sont des poules noires, bonnes pondeuses, qui sont de bonnes mères de poussins. C'est une poule vive, rustique, qui a l'habitude de chercher la nourriture par elle-même. »

« Pour faire un chapon avec cette race, il faut huit mois d'élevage, car sa croissance est très lente. Il possède un goût différent, plus marqué en viande », explique le producteur. Autre spécialité, le mini-chapon. « C'est André Daguin qui m'a soufflé à l'oreille de créer le mini-chapon. Ferme sous la dent, ses os sont résistants. Il faut une cuisson qui attendrisse la viande, mais qui ne la saisisse pas. Ce chapon qui mérite d'être plumé à sec, et de mûrir une quinzaine de jours au frigidaire. Sa peau est plutôt jaune paille, car engraisée en maïs roux. Ses pattes sont noires-bleues, et ses plumes présentent des reflets bleu-verts. »



COMMENT REPÉRER LES PRODUITS DE QUALITÉ



**Les Conseils d'Antoine
Boucomont,
PDG de Le Delas**

« Le Chapon Gascon est une race rustique, remis au goût des fêtes par les élevages raisonnés de Xavier Abadie. Disponible qu'en novembre et décembre, ce jeune mâle chaponné de 5-6 mois a été élevé en plein air, avec une alimentation naturelle végétale bio. C'est une excellente volaille de fête, savoureuse et équilibrée. Par sa taille modérée, le Chapon Gascon est adapté à la consommation actuelle, et son prix est très accessible ».

Les produits
de Xavier Abadie
sont disponibles chez

Le Delas,
1, avenue de Normandie
94597 Rungis Cedex

Pla 184

Tél. : 01 45 12 38 00

LA RECETTE DE PHILIPPE PITON, RESTAURANT « LE RIVE DROITE »

COQ FARCI A LA PATATE DOUCE

Ingrédients

1 coq noir de Gascogne
3 oignons
4 patidous ou potimarron
1 bâton de citronnelle
Jus d'une orange
70 g de beurre
100 g de miel de châtaignier
20 cl de fond de volaille
1 patate douce
1 tomate confite
10g de poitrine de porc non fumé



LE RIVE DROITE
1, chemin St-Jacques
32730 Villecomtal-sur-Arros
Tél. 05 62 64 83 08

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Résumé de la recette

Commencer par couper les patidous en morceaux. **Retirer** les graines puis **mettre** les morceaux avec la peau dans une casserole d'eau froide. **Compter** 1/4 d'heure de cuisson à ébullition. **Ciseler** les oignons puis les **faire revenir** à couvert 10' dans un peu de beurre. Après avoir retiré la peau des patidous, **ajouter** la chair aux oignons. **Cuire** l'ensemble 10' et incorporer un peu de jus d'une orange pour réhydrater l'ensemble. **Réserver** au frais pour que la farce soit bien ferme.

Préparation du Coq vierge
Soit vous le désossez afin de le rouler avec la farce à l'intérieur comme gigot ficelé. **Soit vous le laissez entier**, vous videz l'intérieur du coq. **Couper** le bout des ailes, le cou et les pattes. **Farcir** la carcasse à l'aide d'une cuillère. **Ficeler** le coq en maintenant les cuisses et les ailes.

La cuisson du Coq vierge
Préparer une grande papillote avec plusieurs feuilles d'aluminium. **Déposer** le coq roulé au centre et **mouiller** avec 20 cl de fond de volaille.

Refermer bien la papillote et la mettre au four pendant 1h30 à 200°C. **Saler** à mi-cuisson. Après une heure et demie, **ouvrir** la papillote, **recouvrir** le coq de miel et enfourner 10 minutes en laissant la papillote ouverte. **Laisser reposer** au moins 30' avant de servir. Si le coq est entier, le déposer dans un plat, le saler et le poivrer. Ajouter un peu d'huile et un peu de fond de volaille. Cuire également 1h30. Napper le coq de miel et terminer la cuisson encore 10'. **Eplucher** les patates douces puis les passer à la mandoline ou les couper en tranches fines au couteau. **Déposer** dans un cercle ou dans un moule, les tranches de patate douce. Au milieu du montage **ajouter** de la tomate confite et un peu de poitrine de porc. **Terminer** par des tranches de patate douce. **Cuire** au bain marie à 40 minutes à 200°. **Couvrir** pendant la cuisson avec des feuilles de papiers d'aluminium. **Pour terminer**, dresser les morceaux de coq sur une assiette bien chaude. Démouler le gâteau de patate douce et napper de sauce.