# Chapon au vin de paille



**Ingrédients**

1 chapon de 4 kg.

500 g d'échalote

[1 bouteille de vin de Paille ou si l'on aime, de vin de l'Etoile (Jura), sinon, une bouteille de Riesling.](https://www.amazon.fr/C%C3%B4tes-Rh%C3%B4ne-Cuv%C3%A9e-Rouge-2018/dp/B07R4B2DSS?tag=mt-i-1119-21" \t "_blank)

1 bocal de morilles ou morilles séchées

1 paquet de marrons précuits sous vide

500g de crème fraîche

**Préparation Temps Total** : 3 h **Préparation :** 2 h **Cuisson :** 1 h

1. La veille, découper le chapon en morceaux. Lier ensemble la carcasse et les ailerons qui cuiront avec les morceaux nobles pour donner du jus.
2. Faire revenir les morceaux soigneusement dans un peu de beurre salé, dans une cocotte en fonte assez grande.
3. Laisser bien fondre la graisse.
4. Quand tous les morceaux sont revenus, ajouter les échalotes ciselées fines (pas de mixer, SVP) et les laisser fondre.
5. Ajouter sel et poivre.
6. Ajouter la bouteille de vin de paille et laisser cuire doucement, à couvert 1 heure 30.
7. Laisser refroidir et confire une nuit.
8. Le lendemain, enlever une bonne partie de la graisse qui est remontée sur le dessus et la réserver dans une sauteuse.
9. Faire sauter les marrons dans cette graisse. Réserver.
10. Enlever les morceaux de chapon.. Faire réduire un peu la sauce et ajuster l'assaisonnement.
11. Ecraser 2 ou 3 marrons dans la sauce pour la lier. Remettre les morceaux de chapon et laisser réchauffer doucement.
12. Pendant ce temps, rincer les morilles (si elles sont en bocal) ou bien faire gonfler les morilles séchées dans de l'eau tiède environ 45 min et bien les rincer.
13. Dans une petite casserole en cuivre, mélanger la crème, un peu de sauce et les morilles et faire chauffer.
14. Dresser dans un plat de service les morceaux de chapon, les marrons et napper avec la sauce aux morilles.