

# Chapon rôti, petites brioches aux girolles

Pour 6 personnes :

- 1 chapon de 3kg
- 300g de lardons fumés
- 12 petites brioches
- 500g de girolles
- 1 botte d'estragon 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 20cl de crème liquide
- 70g de beurre
- sel, poivre



1. Allumez le four à th.6 (180°). Salez et poivrez le chapon. Posez-le dans un plat, parsemez de 30g de beurre en parcelles puis enfournez pour 2H30 en l'arrosant souvent de son jus.
2. Nettoyez, séchez les girolles. Pelez et ciselez les échalotes et l'ail. Répartissez-les dans deux poêles et dorez-les avec les lardons et 20g de beurre. Ajoutez les champignons, salez, poivrez et faites-leur rendre leur eau sur feu vif. Ajoutez la crème et l'estragon ciselé. Laissez mijoter 3mn.
3. Découpez un chapeau aux brioches, creusez l'intérieur. Faites-les tiédir au four puis remplissez-les avec les champignons. Présentez le chapon rôti sur un grand plat. Entourez des brioches et d'un peu de jus du chapon et décorez d'estragon. Servez vite.

Conseil : retirez la graisse du jus du chapon, ajoutez 15cl d'eau et faites bouillir 5mn en décollant les sucs de cuisson avec un fouet. Servez ce jus en saucière.