



Daniel
et Stéphane Chambon

Le Pont de l'Ouyse
Lacave

Poularde de la ferme pochée et rôtie aux Truffes, Légumes printaniers et morilles sauce crème

Sous le cadre enchanteur du château Belcastel, coule l'Ouyse sous un ancien pont dont l'arche a été emportée par une crue. Le site tient de l'empyrée. C'est là que la famille Chambon a su ériger la gastronomie au rang des arts majeurs. Stéphane suit le sillon tracé par Daniel, le père, alors que Mathieu est en salle. Ici, la truffe cavée dans les truffières des Chambon tient lieu de diamant pour rehausser une cuisine qui honore l'hiver comme l'été, le printemps comme l'automne. Truites et écrevisses issues de l'Ouyse dictent l'inspiration de cette lignée de fins cordons qui régale des générations de gastronomes.

In an enchanted setting below the Château de Belcastel, the Ouyse flows beneath an old bridge whose arch was carried away in a flood. A little corner of Paradise. It's here that the Chambon family has raised gastronomy to the rank of a major art form. Stéphane follows in his father Daniel's footsteps, whilst Mathieu directs the dining room. Truffles from the Chambon's own truffle oak plantations are like diamonds studding a cuisine which pays homage to winter as to summer, to spring as to autumn. Trout and crayfish from the Ouyse dictate the inspiration of this line of fine chefs who bring pleasure to generations of gastronomes.



Menus : 35 € / 89 €

1 Poularde 2 kg
Garniture aromatique : 3 l Fond blanc de volaille - 1 carotte - 1 poireau
1 oignon - 1 branche de céleri - 40 g truffes
Légumes printaniers : 6 Asperges Vertes - 6 Asperges Blanches
6 Carottes Fanes - 6 Navets Fanes - 6 Petits oignons blancs
12 Pois gourmands - 50 gr Morilles - 1 l Fond blanc de volaille
Cuisson des artichauts : 4 pcs Artichaut petits violets de Provence
1 Oignon ciselé - 5 cl Huile d'olive - 60 gr Poitrine de porc
1 Tomate - 15 cl Vin blanc - 3 cl Vinaigre de vin blanc
20 cl Fond blanc de volaille
Sauce Crème : 30 gr Farine - 30 gr Beurre
½ l Fond blanc de cuisson de la volaille - 15 cl de crème

Progression : Couper la truffe en lamelles puis les glisser sous la peau de la poularde. Ficeler et assaisonner la poularde. Pocher la poularde dans le fond blanc à ébullition préalablement préparé avec la garniture aromatique. Cuire la poularde pendant 1h30. Piquer une cuisse avec une pointe : si le jus qui en sort est incolore, la poularde est cuite. Tourner les artichauts, les vider, et les cuire dans une barigoule. Faire revenir l'oignon avec les lardons et une tomate coupée en morceaux dans l'huile d'olive. Ajouter le vin blanc, le vinaigre de vin blanc et le fond blanc de volaille, porter à ébullition et rajouter les artichauts le sel et le poivre. Cuire chaque légume séparément dans du fond blanc de volaille salé porté à ébullition et égoutter. Le légume est cuit lorsque la pointe d'un couteau pénètre facilement. Laver les morilles, les faire sauter au beurre, ajouter de l'ail et le persil haché. Retirer la poularde du fond blanc, bien l'égoutter, la placer dans une plaque à rôtir et la faire dorer au four une vingtaine de minutes. Faire sauter tous les légumes et les morilles au beurre et assaisonner. Sauce, faire un roux avec le beurre et la farine mouiller avec le fond de cuisson de la volaille et porter à ébullition, ajouter la crème et cuire doucement 10 à 15 minutes, rectifier l'assaisonnement.

Dressage : Placer les légumes dans une cocotte et disposer la poularde dessus, servir la sauce à part.

FAT FARMHOUSE CHICKEN POACHED AND ROASTED WITH TRUFFLES, SPRING VEGETABLES AND MORELS, CREAM SAUCE

1 Fat farmhouse chicken weighing 2 kg
Aromatic flavourings : 3 l white poultry stock - 1 carrot - 1 leek - 1 onion - 1 stick of celery
40 g truffles
Spring Vegetables : 6 Green Asparagus Spears - 6 White Asparagus Spears - 6 Carrots with their tops - 6 Turnips with their tops - 6 Small white onions - 12 Mange-tout pea pods - 50 gr Morels - 1 l White poultry stock
Artichokes "à la barigoule" : 4 Artichokes, small violet variety from Provence - 1 Onion, chopped - 5 cl Olive oil - 60 gr Cured belly pork - 1 Tomato - 15 cl White wine - 3 cl White wine vinegar - 20 cl white poultry stock
Cream Sauce : 30 gr Flour - 30 gr Butter - ½ l fat chicken cooking stock - 15 cl cream
Method : Cut the truffle into fine slices and slip them under the skin of the chicken. Season the bird and tie with string. Poach the chicken in the boiling poultry stock previously prepared with

the flavourings. Cook for 1hr 30. Insert a knife point into the top of the leg : if the juice which comes out is colourless, the chicken is cooked. Trim the artichokes, remove the chokes, and cook them à la barigoule. Brown the onion with the lardons and a cut-up tomato in the olive oil. Add the white wine, the white wine vinegar and the white poultry stock, bring to the boil and add the artichokes, salt and pepper. Cook each vegetable separately in boiling salted poultry stock and drain. The vegetable is done when a knife point penetrates it easily. Wash the morels, sauté them in butter, add garlic and chopped parsley. Remove the chicken from the stock, drain well, put it on a roasting tray and cook for about twenty minutes in the oven, to give it a golden colour. Sauté all the vegetables and the morels in butter and season.
Sauce : make a roux with the flour and butter, moisten with the chicken cooking stock and bring to the boil, add the cream and cook gently for 10 to 15 minutes, then check the seasoning.
Serving : Put all the vegetables in a big casserole-type pan and arrange the pieces of chicken on top, serve the sauce separately.

