



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



CHAPON AUX TROIS AGRUMES

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 chapon de 3 kg
- ✓ 2 oranges non-traitées
- ✓ 1 citron jaune non traité
- ✓ 1 citron vert non traité
- ✓ 30 g de beurre
- ✓ 1 cuillère à soupe de miel liquide
- ✓ 1 cuillère à soupe rase de gingembre en poudre
- ✓ 1 cuillère à café de poivre concassé

• PREPARATION •

1. Préchauffer le four.
2. Rincer les agrumes.
3. Prélever les zestes d'une orange et du citron vert. Glissez-les à l'intérieur du chapon. Saler, poivrer.
4. Presser les 2 oranges et le citron vert dans un bol. Y mettre le miel, le gingembre, le poivre et une pincée de sel. Bien mélanger pour dissoudre le miel.
5. Faire fondre le beurre dans une petite casserole.
6. Poser le chapon sur un plat allant au four. Badigeonner de beurre fondu. Enfourner.
7. Laisser cuire pendant 2 heures en l'arrosant régulièrement avec le mélange aux agrumes et le jus de cuisson.
8. ½ heure avant la fin de la cuisson, découpez le citron jaune en rondelles fines. Déposez-les sur le dessus du chapon.
9. Le chapon cuit, éteindre le four et laisser reposer dedans une dizaine de minutes.
10. Disposer le chapon sur un grand plat et servir sans attendre.

