



*La Ferme du Moulin*  
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



## CHAPON DE FÊTE AU CHAMPAGNE

• DIFFICULTE •



Coût : budget moyen

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 1 h 15

Pour 6 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 chapon de 3,5 kg
- ✓ 85 gr de beurre
- ✓ 2 cuillères à café de farine
- ✓ 5 dl de champagne
- ✓ Sel
- ✓ Poivre du moulin

### Un chapon qui trouvera facilement sa place pour un agréable repas de Noël. Un grand classique !

• PREPARATION •

Videz et flambez le chapon.

Assaisonnez de sel et de poivre l'intérieur et bridez le chapon.

Mettez le plat de cuisson dans le four avec 50 gr de beurre à 200°C (th. 6-7).

Lorsque le beurre est fondu, sortez le plat et mettez le chapon dans le plat en le retournant pour l'enduire entièrement.

Augmentez la température du four à 220°C (th.7-8) et remettez le plat au four pendant 1 heure.

10 minutes avant la fin de la cuisson, faites chauffer le plat de service.

Mélangez le reste de beurre à la farine pour obtenir un beurre manié.

Sortez le chapon du four.

Mettez celui-ci dans le plat à service.

Versez le champagne dans le plat de cuisson, chauffez et grattez le fond.

Laissez réduire doucement puis ajoutez le beurre manié et remuez pendant 5 minutes.

Faites chauffer la saucière puis versez la sauce.

Dégustez avec des pommes sarladaises.

