



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



CHAPON NOËL FARCI ET ACCOMPAGNÉ DE FRUITS

• DIFFICULTE •



Pour 6 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 Chapon de 2 kg
- ✓ 4 Coings
- ✓ 4 Pommes type granny
- ✓ 1 Bouquet thym
- ✓ 6 Feuilles de laurier
- ✓ 20cl Bouillon de volaille
- ✓ 150g Beurre
- ✓ Fleur de sel
- ✓ Sel, Poivre

• PREPARATION •

1. Préchauffez le four th. 7 (210°C).
2. Pelez et évidez les coings avec un vide-pomme. Plongez-les 5 minutes dans l'eau bouillante. Réservez. Pelez une pomme, retirez le cœur et les pépins. Coupez un coing égoutté et la pomme en tout petits dés.
3. Faites fondre 30 g de beurre dans une poêle et faites-y revenir les morceaux de fruits. Salez et poivrez. Ajoutez un tiers du thym émietté et mélangez. Garnissez-en l'intérieur du chapon et cousez l'ouverture avec de la ficelle de cuisine.
4. Placez le chapon dans un plat à four, badigeonnez-le de 50 g de beurre, salez, poivrez et versez le bouillon dans le fond du plat. Parsemez de feuilles de laurier. Enfouissez pour 2 heures en arrosant régulièrement.
5. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, lavez, séchez les pommes (laissez la peau), retirez le cœur avec les pépins et coupez-les en tranches épaisses.
6. Faites fondre le beurre restant dans une poêle et faites-y dorer les pommes et les coings. Salez et poivrez. Saupoudrez du reste de thym émietté.
7. Sortez le chapon du four. Parsemez de fleur de sel. Ajoutez les fruits et servez chaud.

