



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



CHAPON POCHE ET RÔTI

• DIFFICULTE •



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 180 mn

Pour 8 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 chapon de 3,5 kg
- ✓ 3 bouteilles de cidre
- ✓ 50 cl de crème fraîche
- ✓ 3 boudins blancs
- ✓ 1 cuillère à soupe de beurre
- ✓ 3 pommes
- ✓ 5 échalotes
- ✓ 1 oignon
- ✓ 15 cl de vin jaune
- ✓ 3 feuilles de sauge
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

• PREPARATION •

1. Saler et poivrer l'intérieur du chapon.
2. Faire un bouillon, avec moitié cidre et moitié eau. Saler et poivrer, et ajouter les feuilles de sauge. Porter ce bouillon à ébullition.
3. Ajouter 50 cl de crème, bien mélanger, plonger le chapon et le laisser cuire 45 min, à petits frémisssements.
4. Égoutter le chapon, et conserver le bouillon.
5. Préchauffer le four à th 7 (210°C).
6. Préparer la farce : écraser 3 boudins blancs à la fourchette, sans la peau. Ajouter 3 pommes coupées en tout petits morceaux et 2 échalotes hachées. Poivrer.
7. Farcir le chapon, et le tartiner largement de beurre ramolli, saler et poivrer.
8. Mettre le chapon dans un plat à four, ajouter un peu de bouillon dans le fond du plat, avec 1 oignon et 3 échalotes, et enfourner.
9. Quand le chapon a rôti 30 mn à th 7 (210°C), baisser le thermostat à 6 (180°C), et laisser cuire 1 h 30, en arrosant régulièrement le chapon avec du bouillon (il doit toujours y avoir du bouillon dans le plat!).
10. Puis, arroser le chapon avec 15 cl de vin jaune, et cuire encore 15 min.
11. Sortir le chapon du four, l'envelopper de 4 couches de papier aluminium, et le laisser reposer pendant 30 min. De cette manière, le chapon termine sa cuisson grâce à la chaleur emmagasinée en périphérie.
12. Pendant ce temps, dégraisser la sauce du plat de cuisson, ajouter un petit peu d'eau, et faire chauffer sur le feu durant 2 à 3 min pour faire fondre les sucs collés au fond du plat.
13. On peut ajouter un peu de crème à cette sauce!
14. Rectifier l'assaisonnement si besoin et verser dans une saucière chaude.
15. Découper le chapon, le disposer sur un plat chaud, avec la farce au milieu.

Remarques :

Le vin jaune, incorporé 1/4 h avant la fin de la cuisson, donne un goût sublime à la sauce.

