



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



CHAPON POCHE OU POULARDE ET SES PETITS LEGUMES

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 chapon de 3,5 kg
- ✓ 6 carottes
- ✓ 6 navets
- ✓ 6 poireaux
- ✓ 6 pommes de terre
- ✓ 1 branche de céleri
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ 1 tablette de bouillon de volaille
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ sel, poivre

• PREPARATION •

1. Dans une cocotte, portez de l'eau à ébullition avec l'oignon épluché et coupé en 4 et le bouquet garni.
2. Salez, ajoutez quelques grains de poivre noir et la tablette de bouillon ainsi que quelques légumes décrit plus haut.
3. Placez-y le chapon, complétez d'eau pour le recouvrir entièrement et faites-le pocher 1h30 à feu doux.
4. Égouttez le chapon, réservez-le. Dégraissez le bouillon. Placez la viande dans un plat allant au four, disposez dessus des parcelles de beurre, salez et enfournez 1h30. Arrosez le chapon du jus de cuisson toutes les 30 minutes.
Pendant ce temps, épluchez les légumes puis coupez-les en morceaux.
5. Reversez le bouillon dans la cocotte, mettez-y les légumes et faites cuire à feu moyen 45 minutes.
6. Servez le chapon découpé en morceaux accompagné de ses petits légumes.

