



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



CHAPON RÔTI AU FOUR

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 chapon de 3 kg
- ✓ 1kg de pommes de terre
- ✓ 2 ou 3 gros oignons blancs
- ✓ 4 gousses d'ail
- ✓ 2 ou 3 tomates
- ✓ 1 poivron jaune
- ✓ 3 brins de thym
- ✓ 2 feuilles de laurier séchées
- ✓ 50 cl de vin blanc sec
- ✓ 1 dl d'huile d'olive
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

• PREPARATION •

1. Eplucher, laver et sécher les pommes de terre, puis les couper en très fines rondelles.
Eplucher et émincer les oignons. Laver et essuyer le poivron. L'épépiner et le couper en fines tranches. Couper les tomates en morceaux.
2. Mélanger tous les légumes dans un grand plat pouvant aller au four. Ajouter en l'état les gousses d'ail. Saler, poivrer, ajouter les aromates. Arroser d'huile d'olive et du vin blanc.
Couvrir d'une feuille d'aluminium et mettre au four 15 mn environ à thermostat 6.
3. Ajouter ensuite le chapon salé et poivré, recouvrir de la feuille d'aluminium et laisser cuire 1 heure et demie environ en l'arrosant régulièrement.

