



## La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



### CHAPON RÔTI ET SON GRATIN DE POTIRON

#### • DIFFICULTE •



#### • INGREDIENTS •

##### Pour le chapon rôti :

- ✓ 1 chapon d'au moins 2 kg
- ✓ 120 g de beurre
- ✓ 10 cl de vin blanc sec
- ✓ 1 bouquet garni  
(persil, thym, laurier)
- ✓ 2 carottes
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 vert de poireaux
- ✓ 1 branche de céleri
- ✓ 3 kg de potiron

##### Pour le gratin de potiron :

- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 40 cl de crème fraîche
- ✓ 80 g de gruyère râpé
- ✓ 5 pincées de piment de Cayenne
- ✓ 5 pincées de muscade râpée
- ✓ Sel fin
- ✓ Poivre blanc du moulin

#### • PREPARATION •

1. Flambez et videz le chapon, salez et poivrez l'intérieur, posez-le dans un plat à four graissé avec 60 grammes de beurre.
2. Enfourez à 240°C (th.8). Au bout de 30 minutes, baissez le four à 180°C (th.6).
3. Comptez 90 à 120 minutes de cuisson, en arrosant souvent avec la graisse rendue.
4. Taillez les légumes en petits dés.  
Ajoutez-les dans le plat avec le bouquet garni au bout d'une heure de cuisson.
5. Pendant ce temps, préparez le gratin. Epluchez et épépinez le potiron, débitez-le en quartiers, faites-les cuire 12 minutes dans l'eau bouillante salée (ou 6 min à l'autocuiseur). Retirez-les avec une écumoire, épongez-les soigneusement sur du papier absorbant.
6. Frottez un plat à gratin avec de l'ail, posez dans le fond les morceaux de potiron, écrasez-les grossièrement à la fourchette, salez, poivrez, ajoutez la muscade, le piment de Cayenne, couvrez de crème fraîche.
7. Parsemez de gruyère râpé et cuisez 20 minutes au four à 180°C. (th.6).
8. Retirez le chapon du plat, dégraissez la sauce, déglacez avec le vin blanc et laissez réduire presque à sec. Ajoutez 25 centilitre de bouillon de volaille et laissez réduire à nouveau.
9. Au moment de servir, montez la sauce avec le reste de beurre. Présentez le chapon entier sur un plat de service et découpez-le devant les convives.
10. Servez la sauce à part dans une saucière et accompagnez avec le gratin de potiron.

