



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



8-10 personnes



15 min de préparation



3h de cuisson

Chapon fermier poché et rôti aux marrons



Suggestions:

Chinon

Saumur Champigny

Ingrédients

1 chapon fermier 3.5kg
3l de bouillon de volaille
60g de beurre
1kg de marrons
10cl de vin blanc
Sel, poivre

Préparation

- 1 Salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur de la volaille. Portez le bouillon à ébullition dans une marmite. Plongez-y le chapon et laissez-le cuire 30 minutes à petits frémissements. Pendant ce temps, faites chauffer le four à 230°C (thermostat 8/9).
- 2 Au bout de 30 minutes de cuisson, égouttez le chapon en conservant son bouillon de cuisson. Tartinez les cuisses et la poitrine avec le beurre, puis posez la volaille dans un grand plat à rôtir, arrosez avec une louche de bouillon, mettez au four et laissez cuire 30 minutes. Quand le chapon a rôti 30 minutes, réduisez la température du four à 170°C (thermostat 5/6) et laissez cuire encore 1h30, puis éteignez le four et laissez reposer pendant 10 minutes dans le four éteint.
- 3 1h avant la fin de cuisson, mettez les marrons à côté du chapon, ajoutez du bouillon si nécessaire et laissez cuire doucement.
- 4 Découpez le chapon et disposez les morceaux dans un grand plat de service chaud. Entourez la volaille de marrons. Couvrez le plat et tenez au chaud.
- 5 Dégraissez le jus contenu dans le plat de cuisson. Ajoutez le vin blanc et faites chauffer en grattant avec une cuillère en bois pour dissoudre les sucs. Ajoutez 25cl de bouillon de cuisson et faites évaporer de moitié à feu vif, rectifiez l'assaisonnement et versez dans une saucière.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Le fait de pocher le chapon avant de le faire dorer au four, rend la viande beaucoup plus moelleuse.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise