



Facile



6 personnes



25 min de préparation



1h40 de cuisson

Chapon de pintade fermier aux cèpes et à l'orange



Suggestions:

Saint-Emilion

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Ingrédients

1 chapon de pintade
900g de cèpes frais ou surgelés
8 oranges à jus
4 gousses d'ail
2 bâtons de cannelle
12cl de vin du Jura
2 cuillères à café d'Armagnac
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (thermostat 4). Pressez le jus des deux oranges. Posez le chapon huilé dans le plat, versez 1dl d'eau chaude au fond et enfournez 1h15. Arrosez régulièrement avec la moitié du jus d'orange.
- 2 Pendant ce temps, pelez 4 oranges, prélevez les quartiers sans la peau, coupez 2 oranges en fines rondelles et récupérez le jus pour arroser le chapon.
- 3 Une demi-heure avant de servir, posez autour du chapon les gousses d'ail entières, les bâtons de cannelle cassés en deux, les cèpes coupés en morceaux, les rondelles d'oranges et arrosez le tout avec le jus restant. Enfourez vingt minutes, ajoutez les quartiers d'oranges et remettez au four pendant cinq minutes.
- 4 Au moment de servir, laissez le chapon reposer cinq minutes.
- 5 Ajoutez dans le plat l'Armagnac et le vin du Jura, Grattez le fond une à deux minutes à feu doux. Déposez le chapon dans un plat et ajoutez le jus.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Pour plus de saveurs, poêlez 4 figues coupées en deux dans une noisette de beurre et disposez-les autour du chapon de pintade.

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

Donnez votre avis sur Tradition Sarthoise

