

RECETTE CUISINE des GONES

CHAPON BRESSAN RÔTI



Ingrédients : Pour 6 personnes.

- 1 chapon de 2, 5 kg,
- 2 petits navets,
- 2 carottes,
- 1 blanc de poireau,
- 100 grammes de beurre,
- Sel fin de cuisine,
- Poivre noir au moulin.

Recette:

- Peser d'abord la volaille pour calculer le temps de cuisson.
- Il faut compter 15 à 20 minutes par livre.
- Préchauffer le four à 180°.
- Nettoyer, peler et émincer très finement les légumes.
- Malaxer 30 grammes de beurre avec du sel et du poivre, puis le glisser à l'intérieur du chapon, couvrir toutes les ouvertures et le brider.
- Faire chauffer 50 grammes de beurre dans une grande cocotte.
- Avant qu'il ne commence à mousser, y poser le chapon, le laisser colorer légèrement d'un côté, puis le retourner et le faire également dorer.
- Ajouter les légumes, saler et poivrer.
- Couvrir la cocotte et la mettre dans le four.
- Laisser cuire pendant une bonne heure.

- Surveiller de temps à autre pour éviter tout risque de brûlure et le retourner deux fois pendant la cuisson.
- Sortir le chapon rôti de la cocotte et le découper.
- Passer le jus de cuisson et le lier avec le reste de beurre en le fouettant. Le servir en saucière.

Source: <http://ladombes.free.fr/>

Bon Appétit

