



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75

www.ferme-riedinger.com

Préparation et cuisson du CHAPON (ou autre volaille)

Préchauffer le four à th. 7 (220°C)

Dans un bol mélanger sel, poivre, paprika, thym et huile d'olive. Il est aussi possible d'acheter une « préparation d'épices pour volaille » en supermarché.

Badigeonner généreusement le chapon avec cette mixture.

Poser la volaille dans un plat allant au four, enfourner pour 30 ou 40 mn puis éliminer le maximum de graisse qui se trouve dans le plat.

Peler et émincer 1 oignon, couper 1 tomate en quartiers, prévoir également quelques gousses d'ail (4-5), 1 ou 2 petites carottes et un peu de concentré de tomate.

Disposer tous ces ingrédients dans le plat autour du chapon, saler et poivrer puis vous enfournez.

Dès que les oignons sont dorés, déglacer au vin blanc (½ bouteille).

Une fois l'alcool évaporé on peut ajouter des champignons (de Paris, des girolles ou des morilles) que l'on aura auparavant poêlés avec des échalotes, ail et persil. Rajouter 15 cl de crème fraîche, rectifier l'assaisonnement.

Lors de la cuisson arroser régulièrement le chapon avec le jus, rajouter de l'eau chaude si la sauce a trop réduit.

Couvrir le chapon de papier aluminium afin qu'il ne se dessèche pas.

Poursuivre la cuisson, il faut compter environ 2 heures de cuisson. Pour un poulet le temps de cuisson est de 1 h à 1 h 15 au total.

Astuce : En début de cuisson on peut augmenter la T° du four jusqu'à 240 °C afin de bien saisir la chair.

BON APPETIT et JOYEUSES FETES

Sylvie RIEDINGER