



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



Facile



6-8 personnes



15 min de préparation



2h de cuisson

Chapon fermier rôti aux marrons et aux cèpes



Suggestions:

Saumur Champigny

Chinon

Ingrédients

1 chapon fermier
80ml de bouillon de volaille (pour le chapon)
500g de marrons au naturel, cuits
100ml de bouillon de volaille (pour les marrons)
300g de cèpes
1 gousse d'ail
1/2 bouquet de persil
60ml de miel
Sel et poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 170°C.
- 2 Déposez le chapon dans un plat allant au four, salez et poivrez. Versez les 80ml de bouillon de volaille dans le fond du plat et faites cuire pendant environ deux heures (cinquante minutes par kilo). Arrosez le chapon régulièrement avec le bouillon pendant la cuisson.
- 3 Nettoyez et coupez les cèpes en petits morceaux.
- 4 Hachez finement le persil et l'ail.
- 5 Quand la cuisson du chapon est presque terminée, faites revenir les cèpes dans une poêle avec l'ail, le persil et un peu de sel et poivre.
- 6 Dans une casserole, mélangez le miel et les 100ml de bouillon de volaille, déposez-y les marrons et faites cuire à feu doux pendant quinze minutes en remuant souvent.
- 7 Découpez le chapon et servez accompagné des marrons et des cèpes.



Astuces de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez aussi incorporer des brisures de truffes ou de morilles sous la peau pour parfumer la viande.

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

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise