



Chapon rôti

Préparez à l'avance un court bouillon avec un bouquet garni, 2 carottes, 1 poireau, 1 oignon, du sel : faire bouillir 10 mn environ. A pleine ébullition, plongez le chapon, il faut qu'il soit entièrement recouvert par ce bouillon, le laisser pocher à petits bouillon 10 mn, pas plus.

Faites chauffer le four à thermostat 9 ou 10.

Egouttez le chapon sur un plat qui va au four. Mettez une louche de bouillon au fond du plat, assaisonnez (sel, poivre....).

Enfournez à four bien chaud, laissez dorer le chapon $\frac{1}{2}$ heure, arrosez de temps en temps avec le bouillon.

Puis, quand la volaille est bien dorée dessus et dessous, baissez le four à thermostat 6 ou 7, recouvrez la d'un papier aluminium, rajoutez du bouillon si nécessaire et laissez cuire encore environ 1 heure 30 à 2 heures .

Arrosez de temps en temps.

Vérifiez quand même la cuisson, vous pouvez si vous le voulez rallonger un peu le temps de cuisson à four doux.

Votre chapon est maintenant prêt à servir, conservez le bouillon qui reste pour faire un potage (mettez le au frais pour le dégraisser), ou bien utilisez le comme un fond de volaille (sauces...)

Bon appétit.

