



Chapon farci aux pommes et miel

Recette de Bruno

Pour 6-8 ou 10 personnes ; comptez une volaille de 3.5kg à 4kg

La farce pommes et miel que je vous propose se marie très bien avec la chair du chapon

La veille, je mélange 3 clous de girofle pilés avec 100 g de beurre fondu et un verre de miel, bio évidemment. Je mélange 3 Cuillères à soupe de cette préparation avec 3 pommes coupées en petits morceaux. Je sale et poivre le chapon intérieurement et je le farcis avec ce mélange. Je l'enduis avec le reste de la préparation au miel. J'enveloppe le tout de papier aluminium et je le mets au réfrigérateur.

Le jour même : j'ôte le papier alu et place le chapon dans un plat à rôtir. Faites cuire 30 min/kg à four chaud (thermostat 7/210°C), en démarrant à four froid.

En fin de cuisson, je sale au gros sel, poivre et déglace avec du vin rouge.

Je sers le chapon avec des marrons entiers revenus au beurre et/ou une purée de céleri.