

CHAPON RÔTI LYONNAIS

Ingrédients : pour 6 personnes

1 chapon
2 petits navets
2 carottes
1 blanc de poireau
100g de beurre
sel et poivre

Cette merveille de volaille à la chair dense, tendre et parfumée est un grand classique des plats de fêtes de fin d'année.

Recette :

Peser d'abord la volaille pour calculer le temps de cuisson:
il faut compter 15 à 20 minutes par livre.

Nettoyer, peler et émincer très finement les légumes.

Malaxer 30g de beurre avec du sel et du poivre, puis le glisser à l'intérieur du chapon, coudre toutes les ouvertures et le brider.

Faire chauffer 50g 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 à 180°C. Le 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.

Si l'on dispose d'une truffe, on peut la glisser à l'intérieur du chapon vidé et laisser la volaille reposer au frais toute la nuit.

Bon Appétit

