

CUISSON DU CHAPON

Colorer le chapon à la poêle sur toute ses faces avec de l'huile d'arachide.

Mettre ensuite le chapon dans une cocotte en fonte avec quelques gousses d'ail et un peu de bouillon de volaille. Couvrir et passer au four à 180/200° pour 2 heures environ. Au bout d'une heure et quart faire blanchir les pommes de terre épluchées et les disposer dans la cocotte autour du chapon. Terminer la cuisson.

Servir avec un vin rouge pas trop tannique.