

CUISSON DU CHAPON

Colorer le chapon à la poêle sur toute ses faces avec de l'huile d'arachide. Le mettre ensuite dans une cocotte en fonte adaptée à sa taille avec quelques gousses d'ail écrasées et un peu de bouillon de volaille. Couvrir d'un couvercle et passer au four à 180/200° pour 2 heures environ.

Au bout d'une heure et quart, éplucher les pommes de terre et les blanchir. Les disposer dans la cocotte autour du chapon et terminer la cuisson.

NB : Servir avec un vin rouge pas trop tannique.