



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



CHAPON EN COCOTTE

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 chapon
- ✓ 1 saucisse de Morteau
- ✓ 2 pieds de porc cuits
- ✓ 1 kg de blancs de poireaux
- ✓ 6 carottes
- ✓ 1,5 kg de pomme de terre
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 échalote

• PREPARATION •

1. Faire mariner le chapon en morceaux avec 1 carotte, 1 oignon, 1 échalote, 1 gousse d'ail, céleri branche, sel, poivre, thym et laurier et vin blanc pendant 24 h.
2. Graisser une cocotte allant au four.
3. Mettre une couche de pommes de terre en rondelles, carottes en rondelles et poireaux émincés.
4. Mettre dessus des morceaux de chapon, des morceaux de pieds de porc et des rondelles de Morteau. Couvrir de légumes. Saler et poivrer chaque couche.
5. Ajouter la marinade (avec ses légumes) et si nécessaire compléter de bouillon de volaille pour bien couvrir le tout.
6. Luter le couvercle avec un mélange de farine et d'eau et cuire à 180° pendant 2 h.

(Après avoir découpé le chapon, j'ai fait un bouillon avec la carcasse, poireau et carotte et j'en ai utilisé comme bouillon de volaille après l'avoir dégraissé).

