



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



CHAPON FERMIER AUX MARRONS ET POTIMARRONS

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 chapon fermier 2,7 kg
- ✓ 800 g de marrons décortiqués et précuits
- ✓ 800 g de pulpe de potimarron
- ✓ 75 g de miel d'acacia
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 brin de thym
- ✓ Jus de citron
- ✓ 75 g de beurre

• PREPARATION •

Cuisson du chapon :

1. Allumez le four thermostat 6 (180°).
2. Salez et poivrez le chapon à l'extérieur et à l'intérieur et posez-le sur la grille du four au-dessus de la lèchefrite.
3. Glissez-le dans le four.
4. Laissez cuire 2h30, en l'arrosant régulièrement du jus qui se forme dans la lèchefrite.
5. Si le jus caramélisait trop vite, ajoutez quelques cuillerées d'eau.
6. Au bout de la première heure de cuisson baissez le thermostat à 5 (150°).

Préparation des marrons :

1. Pendant ce temps, préparez les marrons.
2. Faites chauffer la moitié du miel dans une grande poêle et ajoutez les marrons.
3. Laissez-les caraméliser en les retournant sans cesse. Poivrez. Réservez.

Préparation du potimarron :

1. Coupez la pulpe de potimarron en cubes de 2 cm de côté.
2. Faites-les dorer dans le reste de miel avec le beurre, le sel et le poivre, en les retournant délicatement, pendant 10 min environ.
3. Mélangez le potimarron avec les marrons et réservez au chaud.

Préparation de la sauce :

1. Lorsque le chapon est cuit, dressez-le sur un plat et couvrez-le d'une feuille d'aluminium.
2. Réservez-le dans le four éteint.
3. Réservez le jus du chapon dans une petite casserole et éliminez le gras qui surnage.
4. Versez 3 à 4 cuillerées à soupe d'eau dans la lèchefrite afin de détacher les sucs de cuisson de la volaille.
5. Versez dans la casserole et faites réduire le jus jusqu'à ce qu'il soit sirupeux.
6. Salez et poivrez si nécessaire et ajoutez quelques gouttes de jus de citron.

