



*Avec le lin, c'est la nature  
qui vous fait du bien*



# Ferme du Parc

## *Idée recette*

### Chapon belle alliance

#### Ingrédients

1 chapon avec abats  
1.250 kg de pâtes fraîches  
400g de cèpes  
1 carotte  
1 oignon  
1/2l de bouillon de volaille  
10cl de madère  
25cl de crème fraîche  
30g de beurre  
4 cuillères à soupe d'huile  
Sel  
Poivre

Préchauffez le four à 230° (th7). Versez 2 cuil d'huile dans un plat à rôtir, salez, poivrez le chapon et posez-le dans le plat. Enfournez, laissez-le cuire 1 h, puis 1 h 30 à 170°(th5) en retournant et en arrosant régulièrement. A mi-cuisson, ajoutez les abattis, les ailerons, la carotte et l'oignon coupés en morceaux.

Lorsqu'il est cuit, retirez le chapon du plat et dégraissez la sauce. Mettez le plat sur le feu, ajoutez le bouillon de volaille et laissez réduire de moitié. Ajoutez alors la crème, laissez cuire jusqu'à ce qu'elle épaississe un peu, puis passez au chinois.

Lavez les cèpes, coupez-les en grosses lamelles, faites-les sauter avec le reste d'huile dans une poêle. Lorsqu'ils sont colorés, salez-les, poivrez et égouttez-les

Faites cuire les pâtes *al dente* à l'eau bouillante salée, égouttez-les.

Dans une sauteuse, faites fondre 30g de beurre et ajoutez les pâtes, salez, poivrez, couvrez et laissez les chauffer 2 à 3 mn en les soulevant de temps en temps. Ajoutez les cèpes. Faites réduire le madère de moitié dans une casserole et ajoutez la sauce à la crème. Donnez une petite ébullition, réservez au chaud.

Découpez le chapon et garnissez avec les pâtes aux cèpes. Présentez la sauce en saucière