



FERME DU PARC
72 350 ST DENIS D'ORQUES
TEL : 02.43.88.21.31

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



Ferme du Parc

Idée recette

Chapon rôti au cidre

Ingrédients

- 1 chapon
- 15 gros champignons de Paris
- 5 pommes Granny
- 1 bouteille de cidre brut
- 3 cuillères à café de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 bouquet de persil
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 20g de beurre
- Huile d'olive

Préchauffer le four à 210 (therm7). Badigeonner le chapon d'huile, le saler et le mettre dans un plat à four. Dans une casserole, faire chauffer 30 cl de cidre, y-ajouter 1 cuillère à café de bouillon de volaille. Verser le tout dans le plat avec le chapon et faire cuire 2h30 en l'arrosant régulièrement. Le retourner dès qu'il est doré sur la première face, puis lorsque la deuxième face est dorée aussi, continuer la cuisson à 160° (th.5/6). Pendant ce temps, préparer les champignons, les laver et garder les 12 plus belles têtes que vous évidez. Couper en petits morceaux pieds et champignons restants. Disposer les têtes dans un plat à four. Eplucher l'échalote et l'oignon et les émincer. Les faire suer dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile. Ajouter les champignons mouillés avec 10 cl de cidre. Laisser cuire sur feu moyen jusqu'à évaporation complète. Saupoudrer de 2 cuillères à café de bouillon de volaille, ajouter la crème fraîche, le persil ciselé et mélanger. Garnir les têtes de champignons avec la farce et les faire cuire dans le four à 160° au dessus du chapon, pendant 40 mn. Eplucher les pommes, les couper en 4. Faire fondre le beurre dans une poêle et faire dorer les pommes, baisser le feu, couvrir et laisser cuire 8 à 10 mn. Lorsque le chapon est cuit, le sortir du four, le recouvrir d'une feuille d'aluminium et le laisser reposer 10 mn. Présentez-le avec les champignons et les pommes, servez le jus de cuisson en saucière