



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



Ferme du Parc

Idée recette

Chapon truffé

Ingrédients

1 chapon
Quelques truffes entières
Sel
Poivre

Mettez quelques truffes entières à l'intérieur du chapon et glissez des rondelles de truffes sous la peau de la volaille Salez et poivrez.

Mettez dans un plat à rôtir à four froid. Allumez le four, montez progressivement la température (th6/7) et laissez cuire 2 h 30 environ en arrosant très souvent avec la graisse rendue par la volaille, et, si nécessaire, un peu d'eau.

Découpez, dressez sur le plat de service et garnissez avec les truffes