

Autres volailles

Chapon rôti aux marrons



3h45 **40 min** **2h50** **15 min** **650**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du chapon

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur du chapon.
- 3 Le ficeler et le badigeonner avec de l'huile d'olive.
- 4 Disposer le chapon dans un plat allant au four et l'enfourner.
- 5 Faire dorer le chapon pendant environ 20 minutes, le retourner sur toutes ses faces, pour qu'il dore uniformément.
- 6 Une fois le chapon bien doré, baisser le four à 150°C (Th.5), continuer la cuisson pendant environ 2 h 30.
- 7 Compter 45 à 50 minutes de cuisson par kilo.
- 8 Ajouter un fond d'eau dans le plat et l'arroser régulièrement avec le jus de cuisson.
- 9 Une fois le temps de cuisson atteint, éteindre le four, sortir le chapon et le couvrir avec du papier aluminium.
- 10 Remettre le chapon couvert dans le four éteint, entrouvert. Le faire reposer pendant 15 minutes pour que la chair se détende.
- 11 Le temps de repos après la cuisson facilite le découpage de la viande.

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour le chapon

3 kg **Chapon(s)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

2 kg **Pomme(s) de terre**
1 trait **Huile d'olive**
1 branche(s) **Romarin**
1 **Sel**
20 cl **Eau**

Ingrédients pour la sauce

2 **Pomme(s)**
200 g **Marron(s) appertisé(s)**
20 g **Beurre**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

- 12 Au bout de ce temps, ôter le plat du four, enlever le papier aluminium, réserver le jus de cuisson et dresser le chapon.

Étape 2

Préparation des pommes de terre

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Laver et éplucher les pommes de terre.
- 3 Couper les plus grandes pommes de terre en deux, laisser entières les plus petites.
- 4 Disposer toutes les pommes de terre dans un plat allant au four, les assaisonner avec un filet d'huile d'olive, le romarin et 1 verre d'eau.
- 5 Enfourner et faire cuire les pommes de terre pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 6 La cuisson des pommes de terre peut se faire en même temps que le chapon, sur la grille supérieure du four. Dans ce cas, enfourner les pommes de terre lorsque la température du four aura été baissée à 150°C (Th.5).
- 7 Au bout de ce temps, ôter les pommes de terre du four, les saler et les réserver au chaud.

Étape 3

Préparation de la sauce

- 1 Éplucher les pommes et les couper en tranches fines.
- 2 Dans un faitout, faire fondre le beurre avec l'huile d'olive.
- 3 Ajouter les tranches de pommes, les faire revenir pendant 3 minutes, en remuant de temps en temps.
- 4 Ajouter les marrons égouttés de leur jus. Continuer la cuisson pendant encore 2 minutes jusqu'à ce que les tranches de pommes soient tendres.
- 5 En fin cuisson, ajouter le jus de cuisson du chapon au mélange de pommes et marrons.
- 6 Continuer la cuisson pendant encore 1 minute en remuant. Verser cette sauce dans une saucière.

Étape 4

Dressage et finition

- 1 Disposer le chapon dans un plat. L'entourer de pommes de terre et le servir accompagné avec la sauce aux pommes et aux marrons.