

CHAPON : Conseils de cuisson

Sortez votre chapon du réfrigérateur au moins **2h avant de le cuire**, pour que sa chair soit à température ambiante. Vous pouvez parfumer la viande en mettant de fines tranches d'ail, de la citronnelle ou des herbes fraîches sous la peau. Badigeonnez-le de beurre fondu avant de le cuire.

Pour une cuisson au four : vous pouvez placer le chapon dans un grand plat avec 15 cl d'eau et 5 cl de vin blanc. Il faudra arroser le chapon avec son jus tout au long de la cuisson pour éviter qu'il ne dessèche. Commencez le premier 1/3 de cuisson en posant la volaille sur une cuisse, puis tournez sur la deuxième cuisse pour le second 1/3 de temps et finissez la cuisson sur le dos.

Pour la cuisson au four, on préconise une cuisson lente, à 150°C. Comptez 1h de cuisson par kilo de chapon, soit environ 3 h pour un chapon de 3 kg

Pour une cuisson dans un bouillon : si vous avez un gros chapon, plus de 4 kg, commencez par le pocher 30 min dans un bouillon de légumes puis terminez la cuisson au four.