



CHAPON ET CHOUCROUTE A L'INFUSION DE FOIN

INGREDIENTS

- 1kg de choucroute cuite
- 1 chapon (3 à 3,5kg)
- 60g de foin non traité
- 250g de marrons cuits
- 30 à 50g de beurre
- Sel & poivre du moulin
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 2 c.à.s. de matière grasse

- Préparation : 35 minutes
- Cuisson : 3 heures
- 4 personnes

PRÉPARATION

- 01** Rincer le foin. Garnir le chapon de 30g de foin, saler et poivrer
- 02** Dans une cocotte, faire colorer le chapon de chaque côté dans un peu d'huile. Ajouter les 30g de foin restant et les cubes de bouillon de volaille. Compléter avec de l'eau afin de mouiller le chapon au 1/3 de sa hauteur. Poser le couvercle sur la cocotte et la mettre au four à 210°C. Laisser cuire 2h40
- 03** Récupérer 1/2 litre de jus de cuisson. Le passer au chinois étamine ou à la passoire pour filtrer le foin. Faire réduire 5 minutes
- 04** Réserver un peu de jus de foin que vous ferez réduire de nouveau afin de napper le chapon avant de servir
- 05** Faire réchauffer 1 kg de choucroute cuite dans le jus de foin et y ajouter les marrons cuits.