

## CHAPON POCHÉ ET RÔTI

Pour la cuisson il faut compter 3 heures environ pour un chapon de 3 kg

Salez et poivrez l'intérieur de la volaille.

Portez le bouillon de volaille à ébullition dans une cocotte. Plongez-y le chapon et laissez-le cuire 30 min à petits frémissements. Pendant ce temps, faites chauffer le four à 230 °C .

Au bout de 30 min de cuisson, égouttez le chapon en conservant son bouillon de cuisson. Tartinez le chapon avec de l'huile d'olive et placez quelques morceaux de beurre sur le chapon, puis posez la volaille dans un grand plat à rôtir avec des morceaux de carottes, de blanc de poireau, d'un oignon émincé, de quelques caïeux d'ail, salez et poivrez les légumes et mettez au four et laissez cuire 30 min.

Quand le chapon a rôti 30 min, réduisez la température du four à 160/170 °C , arrosez avec 1 ou 2 louches de bouillon et laissez cuire encore 2 h 30 en arrosant le chapon toutes les 20 mn, A mi-cuisson couvrir d'une feuille d'aluminium et continuez l'arrosage toutes les 20 mn. Sortir le chapon et l'enveloppé dans une feuille d'aluminium (double épaisseur) laissez reposer pendant 20 min.

Versez le jus contenu dans le plat de cuisson dans un grand bol et enlevez la graisse. Comme j'ai accompagné le chapon d'un risotto avec des trompettes de la mort, j'ai d'abord fait revenir les champignons dans un peu de beurre, salez et poivrez, puis j'ai ajouté un peu de vin blanc et ensuite j'ai versé le jus de cuisson du chapon et un peu de jus de trempage des champignons, j'ai vérifié l'assaisonnement. Si la sauce vous paraît trop liquide, ajoutez de la féculé.

\* comme j'ai poché le chapon dans un bouillon de volailles et que je voulais me servir du bouillon, j'ai donc opté pour un risotto.

\* le chapon était juteux, en général les cuisses des volailles ont souvent tendance à s'assécher durant la cuisson, mais là, la cuisson était parfaite.

\* j'ai utilisé des champignons séchés que j'ai laissé se réhydrater dans de l'eau et j'ai gardé cette eau pour agrémenter ma sauce.