



CHAPON FARCI AUX POIRES FAÇON FRED DORMEVAL

INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES

1 beau chapon
6 poires comices ou
conférence
sel, poivre
huile
beurre
en option un verre de vin
blanc
400g châtaignes
précuites

Farcir un chapon avec des poires coupées en gros dés jusqu'à ce que ça ne rentre plus. Fermer l'ouverture avec des pics en bois pour que le jus reste à l'intérieur pendant la cuisson.

Le beurrer généreusement et l'arroser d'huile d'olive.

Enfourner à 160°.

ARROSER toutes les 15min (c'est le secret ;-)).

Au bout de 2h30, je rajoute 1 verre de vin blanc dans le jus du plat et des châtaignes. Poursuivre la cuisson 30min.

Servir arrosé de ce bon jus sapide, quelques dés de poire confits, des châtaignes et un écrasé de pommes de terre maison avec une huile de truffe ou quelques légumes oubliés type panais cuits dans du beurre fondu et saupoudrés de fleur de sel.

Déguster.