Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Moyenne **Temps de préparation : 10 min** **Temps de cuisson : 1h 15mn**



CUISSE DE CHAPON SAUCE AUX MARRONS, LARDONS ET POMME DE TERRE RÔTIES

Cette recette marie la tendreté du chapon à la douceur des marrons et au parfum fumé des lardons pour un plat chaleureux et festif.

- **Le Chapon** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Cuisse de Chapon
1 pour 2 personnes



Lardons
40g



Gousse d'ail
1



Pomme de terre
150g



Marrons (cuits en bocal)
8



Oignon
1



Crème fraiche
5 cl



Thym
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre



sel et poivre



Huile d'olive
à votre convenance



Fond de volaille
5cl

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180 °C.

ÉTAPE 2

Salez, poivrez et arrosez légèrement la cuisse d'huile d'olive. Déposez-la dans un plat allant au four, ajoutez le thym et le laurier. Enfournez pour 1h15, en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.

ÉTAPE 3

Coupez les pommes de terre en quartiers. Mélangez-les avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et une gousse d'ail écrasée. Ajoutez-les dans le plat autour du chapon au bout de 20 minutes de cuisson.

ÉTAPE 4

Laissez rôtir jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.

ÉTAPE 5

Faites revenir les lardons dans une casserole. Ajoutez l'oignon ciselé et faites dorer. Ajoutez les marrons, mélangez, puis versez le bouillon (et un peu de vin blanc si vous aimez). Laissez mijoter 10 minutes. Ajoutez la crème et mixez grossièrement (ou totalement selon la texture souhaitée). Rectifiez l'assaisonnement.

ÉTAPE 6

Servez la cuisse de chapon avec les pommes de terre rôties, nappée généreusement de la sauce aux marrons et lardons.