

Chapon de Noël

Volaille de fête

Ingrédients :

- Chapon
- Carottes 3
- Botte de cebettes
- Oignon 1
- Gousse d'ail 4
- Thym
- Champignons 4
- Tomates 2
- Beurre 50 g
- Huile d'olive

Ustensiles :

- Un grand plat allant au four

Préparation :

- Mettre le chapon dans le plat
- Mettre autour les carottes coupées en gros tronçons, les tomates et les oignons en gros quartiers
- Ajouter les autres légumes
- Saler et poivrer
- Arroser le chapon et les légumes d'huile d'olive
- Mettre des cubes de beurre dans les légumes
- Mettre le four à 220° pendant 1/2 heure, on tourne le chapon au bout d'un quart d'heure
- Après une demi-heure, baisser le four à 130° et laisser cuire au moins 2h30 en arrosant et tournant le chapon toutes les demi-heures

- Pas grave si on dépasse le temps

Bon appétit !