

## CHAPON DE BRESSE POCHÉ ET RÔTI

Pour 8 à 10

personnes: 1

Chapon de Bresse 1

oignon

1 bouquet de persil

3 litres de fond de volailles

60 g de beurre

10 cl de vin blanc sec

Sel, poivre

Garniture aromatique :

2 carottes - 1 oignon - 1 vert de poireau - Vi branche de céleri - 1 bouquet garni - 1 gousse d'ail en chemise - 1 bouquet d'estragon.

Flambez et videz le Chapon de Bresse, salez et poivrez l'intérieur. Le garnir avec l'oignon épluché et les bouquets de persil et d'estragon.

Le bridier puis le pocher pendant 30 minutes dans le fond de volaille juste frémissant.

Le retirer du bouillon et bien l'égoutter.

Le badigeonner avec les 60 g de beurre et le placer dans un plat à rôtir au four.

Conduire la cuisson plutôt vive au départ (240°C) durant 30 minutes, puis modérée (200°C) durant 2 heures.

Arrosez souvent avec la graisse rendue.

Au bout d'une heure de cuisson, ajoutez la garniture aromatique et remettre au four.

Après les 2 heures, retirez le Chapon. Dégraissez et réservez la graisse de cuisson que l'on pourra utiliser pour une autre préparation.

Déglacez avec 10 cl de vin blanc et laissez réduire à sec.

Ajoutez 25 cl de fond de volaille puis laissez réduire à nouveau doucement.

Présentez sur le plat de service avec le jus en saucière.