

# Chapon de fête au Champagne

Un chapon qui trouvera facilement sa place pour un agréable repas de Noël. Un grand classique !

Nombre de personnes : 6

Difficulté : moyen

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 75 min

## Ingrédients

- 1 chapon 1,5 kg
- 75g de beurre
- 1 cuillère à café de farine
- 30 cl de champagne
- Sel
- Poivre du moulin

## Préparation

Assaisonnez de sel et de poivre l'intérieur et bridez le chapon.

Mettez le plat de cuisson dans le four avec 50g de beurre à 200°C (th.6-7).

Lorsque le beurre est fondu, sortez le plat et mettez le chapon dans le plat en le retournant pour l'enduire entièrement.

Augmentez la température du four à 220°C(th.7-8) et remettez le plat au four pendant 1 heure. 10 minutes avant la fin de la cuisson, faites chauffer le plat de service.

Mélangez le reste de beurre à la farine pour obtenir un beurre manié.

Sortez le chapon du four. Mettez celui-ci dans le plat à service.

Versez le champagne dans le plat de cuisson, chauffez et grattez le fond.

Laissez réduire doucement puis ajoutez le beurre manié et remuez pendant 5 minutes. Faites chauffer la saucière puis versez la sauce.

Dégustez avec des pommes saladaises.

**Conseils d'Arnaud** : Je préfère pocher les cuisses avant de rôtir le Chapon pour un plus grand moelleux car les cuisses sont plus longues à cuire ! Vous pouvez glisser un peu de beurre parfumé (herbes, truffes ou foie gras...) sous la peau des blancs du Chapon pour les protéger pendant la cuisson et les rendre plus moelleux. Vous pouvez crémer la sauce Champagne pour une sauce plus onctueuse.