






### TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nb de pers. : 6/10p
- Préparation :  5 mn
- Cuisson :  2h30
- Difficulté : 

### INGRÉDIENTS

- 1 chapon de Bresse préparé par votre boucher.
- 20g de beurre
- sel, poivre

# CHAPON DE BRESSE

## \*PRÉPARATION\*

Préchauffer le four à 200° (Th.7)

Saler et poivrer le chapon de Bresse et le badigeonner de beurre ou d'huile.  
Enfourner et cuire pendant une petite heure.

Baisser le four à 130° (Th.4 ½).

Cuire encore pendant 1h30.

Arroser régulièrement avec le jus qui se forme et couvrir d'un papier aluminium si la volaille dore trop vite.

Si la volaille est farcie, cela ne modifie pas le temps de cuisson indiqué ci-dessus.

Lorsque le chapon est cuit, éteindre le four, entrouvrir la porte du four et laisser reposer pendant 20 minutes.

## \* REMARQUES \*

Pour accompagner votre chapon de Bresse, faites simple et bon. Une jolie purée maison, beurrée et crémée, un gratin de cardons ou des marrons que vous aurez disposé autour de votre volaille la sublimeront parfaitement.

**LA BOUCHERIE TROLLET**  
vous souhaite un très bon appétit !

**Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3<sup>ème</sup>**  
**Tél. : 04 78 62 36 60**

**[www.boucherie-trollet.com](http://www.boucherie-trollet.com)**