

Chapon rôti au four



Plat **Facile**

Pour : 20 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 300 mn

Ma sœur élève des canards, poules, oies et chapons. Pour l'occasion elle nous a ramené la grosse bête ! Nous nous sommes régalés, imaginez à 20 personnes sur la bête.

Ingrédients

- 1 chapon
- sel, poivre
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 oignon
- 1 tête d'ail
- 40 gr de beurre
- 3 feuilles de laurier
- 2 branches de laurier
- 2 branches de romarin

Préparation

- 1 Mettre le chapon vidé dans un plat allant au four. Badigeonner le chapon de beurre et d'huile.
- 2 Farcir le chapon avec les branches de romarin.
- 3 Saler, poivrer.
- 4 Disposer autour du chapon l'oignon coupé et les gousses d'ail non épluchées.
- 5 Mettre le chapon au four à 180 degrés pendant 5 heures (mon chapon était énorme).
- 6 Arroser régulièrement le chapon.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'âme j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

