

# Chapon au Champagne



**Cuisson**  
**2h30 / 3h**



**5 pers.**

## Ingrédients

- 1 Chapon fermier d'Alsace
- Farce
- 30 cl de champagne
- Sel de Guérande
- Poivre
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette

## Préparation

1. Huiler, saler et poivrer le chapon et ajouter le piment d'Espelette.
2. Préchauffer le four à 220° C sur position grille.
3. Positionner le chapon sur une plaque de cuisson et bien le faire rôti en prenant soin de le retourner.
4. Lorsqu'il est bien rôti, mettre le four sur chaleur tournante et réduire la température à 200°. Verser deux verres de champagne (ou crémant d'Alsace) sur le chapon.
5. Couvrir le chapon avec du papier aluminium et laisser cuire pendant 1 heure (l'aluminium doit recouvrir la plaque de cuisson).
6. Retourner le chapon de manière à mettre la poitrine dans le jus de cuisson, rajouter 2 verres de champagne, couvrir avec l'aluminium et prolonger la cuisson sur 180 ° pendant 1 heure.
7. Si le chapon est farci, prolonger la cuisson de 30 minutes sur 160 °.

**Bonne dégustation !**

