



FRICASSEE DE CHAPON AU MIEL ET AU MUSCAT

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1h30

Ingrédients pour 8 personnes :

- chapon : 3 kg
- oignon : 1 gros
- carotte : 3
- navet : 3
- miel : 6 c. à soupe
- Muscat de Beaumes de Venise : 35 cl
- Bouillon de volaille : 1 tablette
- beurre : 150 g
- sel, poivre

Préparation :

Faites couper le chapon en morceaux par le volailler.

Chauffez à feu moyen l'huile dans une cocotte. Faites dorer les morceaux de volaille 15 min en les retournant plusieurs fois.

Épluchez, émincez finement l'oignon ; épluchez carottes et navets et coupez-les en gros bâtonnets.

Ajoutez ces légumes dans la cocotte, salez, poivrez, mélangez quelques minutes. Retirez tous ces éléments de la cocotte et réservez-les sur un plat.

Jetez la graisse de cuisson. Remettez la cocotte à feu doux, versez-y le miel et le muscat, mélangez.

Versez 75 cl d'eau chaude et les tablettes de concentré de bouillon.

Portez à ébullition et remettez les morceaux de volaille et les légumes dans la cocotte. Couvrez et laissez cuire, à feu doux, 1 heure 15.

Vérifiez la cuisson du chapon et disposez volaille et légumes sur le plat de service chauffé.

Faites réduire la sauce si elle est encore importante. Ajoutez le beurre, coupé en morceaux, en fouettant.

Nappez la volaille de quelques cuillerées de sauce et présentez le reste en saucière. Accompagnez de pâtes fraîches.

FRICASSEE OF CAPON WITH HONEY AND MUSCAT

Preparation time : 20 min

Cooking time : 1H30

Ingredients for 8 servings :

- *Capon: 3 kg*
- *Onions: 1 large*
- *Carrot: 3*
- *turnip: 3*
- *Honey: 6 v. soup*
- *Muscat de Beaumes de Venise: 35 cl*
- *chicken stock : 1 cube*
- *butter: 150 g*
- *Salt, pepper*

Preparation

Make the capon cut in pieces by the poulterer.

Heat over medium heat the oil in a stewpot. Brown the chicken pieces 15 minutes, turning several times.

Peel, thinly slice the onion, peel carrots and turnips and cut into large sticks.

Add these vegetables in the stewpot, add salt, pepper, stir a few minutes. Remove all elements of the stewpot and keep them on a plate.

Remove the cooking fat. Put the stewpot over low heat, pour in honey and Muscat, mix.

Pour 75 cl hot water and the chicken stock cube

Bring to a boil and put the pieces of chicken and vegetables in the stewpot. Cover and cook over low heat, 1 hour 15.

Check the capon cooking and put the poultry and vegetables on a heated serving plate.

Reduce the sauce if it is still important. Add the butter, cut into pieces, whisking.

Coat the chicken with a few spoonfuls of sauce and put the rest in a sauceboat. Serve with fresh pasta.