



Chapon en croûte de sel

Ingrédients :

- ◆ 1 chapon avec son foie
- ◆ 4 à 5 kg de sel marin
- ◆ 1 branche de romarin
- ◆ Quelques brins de thym et de serpolet
- ◆ Feuilles de laurier
- ◆ Poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 220°

Poivrer généreusement l'intérieur du chapon. Y glisser les épices ainsi que le foie.

Refermer soigneusement afin que le sel ne s'y infiltre pas en cours de cuisson.

Tapisser la cocotte de papier alu, déposer 2 kg de gros sel et placer le chapon dessus. Entourer-le et le couvrir (la couche doit être épaisse).

Replier le papier alu de la volaille et fermer la cocotte.

Mettre la cocotte sur feu vif 20 mn puis l'enfourner. Laisser cuire 2h30 environ.

La croûte de sel doit être solidifiée.

Placer le chapon dans son habit d'alu sur une planche à découper, casser la croûte de sel (marteau), dégager délicatement la volaille et éliminer les grains de sel qui s'accrochent à sa peau.

Sortir les aromates qu'elle contient.

Servir aussitôt avec des haricots fagots par exemple.