

# CHAPON AUX ÉPICES DE NOËL, CHAUSSON DE LÉGUMES D'ANTAN ET MAGRET FUMÉ

Par le chef **Michel Roth**  
Meilleur Ouvrier de France



- 👤 Nombre de personnes : 8
- 🕒 Temps de préparation : 45 min
- 🕒 Temps de cuisson : 1h30

## INGRÉDIENTS :

- 1 chapon entier prêt à cuire (3 kg environ)
- 90 g de magret de canard séché fumé
- 1 potimarron
- 2 céleris-raves
- 200 g de marrons cuits
- 460 g de pâte feuilletée
- 350 g de pain d'épices
- 50 g de miel
- 100 g de beurre
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 c. à soupe de cannelle
- 1 c. à soupe de muscade
- Sel, poivre

## PRÉPARATION DU CHAPON :

Badigeonnez le chapon de beurre ramolli.  
Salez et poivrez.

Coupez le pain d'épices en dés, disposez-le dans un saladier et mélangez avec les marrons déjà cuits et égouttés.  
Ajoutez une pincée de muscade et de cannelle.

Garnissez le chapon de votre farce, ficelez les pattes et mettez-le au four à 180° C pendant 1h30 environ.

Pour une chair tendre et une coloration uniforme, pensez à arroser régulièrement le chapon.  
À mi-cuisson, coupez la ficelle et beurrez le chapon à nouveau.

## PRÉPARATION DES LÉGUMES D'ANTAN :

Épluchez le potimarron et les céleris-raves.

💡 **Astuce : Frottez un demi citron sur le céleri-rave pour éviter au légume de noircir.**

Coupez-les en quartiers et cuisez-les séparément dans de l'eau salée pendant environ 5 minutes.

Poêlez vos légumes à feu vif avec une noisette de beurre et une pincée de cannelle et de muscade pendant 5 minutes.  
Ajoutez le miel et mélangez.

## PRÉPARATION DU BOUILLON :

Déposez 2 cubes de bouillon de volaille dans une casserole d'environ 1,50 l d'eau bouillante.

Une fois que le chapon est cuit, versez votre bouillon de volaille dans le plat pour obtenir un jus parfumé.  
Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

## PRÉPARATION DES CHAUSSONS :

Découpez la pâte en ronds de taille moyenne et piquez-la légèrement avec une fourchette.

Pour que la pâte soit bien dorée, appliquez un jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau.

Cuisez au four à 180° C pendant 5 minutes.

💡 **Astuce : Si vos chaussons deviennent trop dorés, déposez une feuille de papier cuisson sur le dessus.**

## PRÉSENTATION :

Déposez le chapon dans le plat. Filtrez le jus.

Disposez vos légumes sur vos feuilletés et ajoutez une tranche de magret fumé sur le dessus.

Saupoudrez d'épices et versez un peu de jus dans le plat pour plus de gourmandise.

Servez.

Bon appétit !