



Chapon en croûte de sel

Ingrédients

- Un chapon d'environ 3 kg
- 3 kg de gros sel de guérande de préférence
- 25 CL d'eau environ
- 4 blancs d'œuf

Préparation de la recette

- Mélanger le gros sel et l'eau dans une jatte.
- Incorporez les blancs d'œufs battus en neige pas trop fermes. Laissez reposer 15 mn.
- Garnissez l'intérieur du chapon de romarin et fines herbes grossièrement émincées. Poivrez.
- Préchauffez le four.
Badigeonner le chapon de beurre fondu.
Étalez une couche de pâte de sel sur la lèchefrite.
- Déposez la volaille au centre et recouvrez du reste de pâte de sel.
- Enfournez et laissez cuire 3 h à 210°C (th 7).

bien sur vous pouvez farcir votre chapon avec la face que vous voulez ça ne change rien

- Après 3 h de cuisson, sortez le chapon du four. Cassez la croûte de sel et ôtez la volaille.