

## La ferme bio du plateau briard

CHAPON ou POULARDE pour Noël

Dans 3 mois, les fêtes de Noël...

A la ferme, les chapons et les poulardes en élevage profitent pleinement des premiers jours de l'automne.

La phase de nourrissage au maïs, pour donner des volailles tendres et moelleuses, commencera en novembre.

Produit festif par excellence, que connaît-on vraiment du chapon ? Quelles sont les différences avec la poularde ? Comment les cuisine-t-on ?

**Le chapon** est élevé pendant 8 mois, sa viande persillée lui donne toute sa saveur et sa tendreté. Son poids minimum est de 3.5 kg, ce qui en fait le produit idéal pour les grandes tablées de 8-10 personnes. A Noël, les chapons auront 8 mois.

Photos des chapons sur ma ferme



**La poularde** est une poule nourrie pendant 6 mois et abattue avant l'entrée en ponte. Elle fait partie de la même catégorie de volaille que le chapon (même processus d'élevage et se prépare de la même façon. A partir du cinquième mois, elle est nourrie avec une proportion plus importante de maïs, comme le chapon, afin de persiller sa chair. A Noël, les poulardes auront 6 mois.

Photos des poulardes sur ma ferme



### Dégustation

Pouvant peser jusqu'à 5 kilos, le chapon convient idéalement aux repas de fêtes et aux grandes tables. Plus encore que son abondance en viande, c'est la qualité de sa chair qui donne au chapon son caractère exceptionnel.

Proche de la poularde au niveau gustatif, le chapon se prépare généralement de la même façon. On le préfère **rôti, braisé, poêlé ou poché** plutôt que grillé ou sauté, ces deux derniers modes de cuisson ayant tendance à faire

fondre toute sa bonne graisse.

Le chapon se cuisine simplement, le plus souvent accompagné de produits de choix comme le foie gras, la truffe ou les champignons. Bien que sa chair soit particulièrement goûteuse, elle est également très délicate et ne supporte pas les sauces et préparations trop puissantes.

La cuisson du chapon est le moment le plus important de sa préparation. En effet, un passage au four trop long a pour conséquence une viande sèche ayant perdu du goût. Un comble quand on sait que c'est à sa tendreté que l'on doit la saveur du chapon. Une cuisson **au four à une température moyenne** (150°C), une heure après l'avoir sorti du réfrigérateur, est ainsi préférable si l'on veut être sûr de déguster une viande bien moelleuse.

Mais ce n'est pas tout, le chapon demande une présence de tous les instants, qui se matérialise par un arrosage régulier pendant toute la durée de sa cuisson. Le plus souvent, on trempe la volaille avec son jus, ou du cidre si l'on souhaite aromatiser la viande. Pour donner un ordre d'idée, comptez environ 30 minutes de cuisson pour 500 grammes de chapon.

Il est possible de parfumer la viande du chapon pendant la cuisson, en glissant sous sa peau des **herbes aromatiques**. Il suffit d'entailler la peau en plusieurs endroits pour y introduire l'aromate de son choix (persil, estragon, laurier). A noter qu'il est inutile, contrairement à ce qu'il se fait avec du poulet par exemple, de le faire avec du beurre, dans la mesure où la graisse naturelle du chapon logée sous sa peau suffira à retenir tous les parfums.

#### **Pour commander l'un ou l'autre pour Noël**

Les poids devraient s'échelonner de 3.5kg à 5Kg.

Le prix sera de : 19 €/Kg.

Si vous souhaitez commander l'un ou l'autre, pensez à réserver **dès maintenant** en indiquant le poids de la volaille souhaitée. Je ferai le maximum, dans la mesure du possible, pour respecter les souhaits de chacun.

Pour commander, il suffit de de m'envoyer un mail ([sophie.besnard@orange.fr](mailto:sophie.besnard@orange.fr)) en indiquant la tranche de poids souhaitée (Prévoyez 400 g/personne), et votre numéro de téléphone.