

Chapon rôti aux épices des îles

Préparation : 25 min

Cuisson : 2h30

Pour 8 personnes

Ingrédients :

- 1 chapon*
- 700g de veau haché*
- 1,2 kg de patates douces*
- 1 petit oignon doux*
- Colombo*
- 1 cuil. à c. de cannelle*
- 1/4 cuill. à c. de piment de Cayenne*
- 1/2 botte de coriandre*
- 2 dl + 3 dl de lait de coco*
- 1 œuf*
- 1 cuil. à c. de sel fin de Guérande*

- *Réparation de la farce : pelez, morcelez, mixez l'oignon. Mêlez dans un saladier veau, oignon, 2 cuil. à c. de colombo, cannelle, Cayenne, coriandre ciselée, œuf, 2dl de lait de coco, sel.*
- *Préchauffez le four à 200°C. Farcissez, ficélez le chapon. Frottez-le avec l'huile mêlée à 1 cuil. à c. de colombo. Posez-le dans le plat, versez 2 dl d'eau au fond. Enfournez 10 min ; baissez à 180°C (th 4), cuisez 2h20.*
- *Pendant ce temps, pelez, coupez les patates en rondelles épaisses, plongez-les 15 min dans une casserole d'eau bouillante salée, égouttez.*
- *Pour servir, poser le chapon sur un plat de service chaud, gardez dans un four éteint entrouvert. Jetez le gras du plat de cuisson. Posez-le sur le feu, versez-y 15 cl d'eau chaude, 1 cuil. à c. de colombo, 3 dl de lait de coco. Donner un bouillon en grattant le fond, vérifiez l'assaisonnement. Ajoutez les patates juste le temps de les réchauffer à feu doux. Otez à l'araignée, posez-les près du chapon. Présentez la sauce à part.*