

## CHAPON FARGI AUX CLÉMENTINES & QUINOA

Découvrez nos accords mets vins et toutes nos recettes.

Visitez notre boutique en ligne :

[www.planete-bordeaux.fr](http://www.planete-bordeaux.fr)

### PRATIQUE

Temps de préparation : 20 min.

Temps de cuisson : 50 min. par kg de chapon

### INGRÉDIENTS

*pour 6 personnes*

- 1 chapon jaune fermier et ses abats
  - 4 clémentines
  - 4 gousses d'ail
- 75 cl de bouillon de volaille
- 100 gr de quinoa
- 150 gr de chair à volaille
  - 1 oeuf
- un bouquet de sauge
- des carottes (ici jaunes et violettes)
- 1 filet d'huile d'olive
- du gros sel et du poivre aux 5 baies

# Les recettes et les vins de Bordeaux



*“A déguster avec un Bordeaux Supérieur rouge 2016, comme le Château La Fleur Haut Moulin, un vin de prestige avec du caractère, il accompagne idéalement ce chapon fin aux saveurs d’agrumes et de sauge !”*

BORDEAUX  
BORDEAUX SUPÉRIEUR | B  
planete-bordeaux.fr

BORDEAUX  
SUPÉRIEUR  
ROUGE



## RÉALISATION

**1** Préparer la farce du chapon avec les abats et 2 gousses d’ail mixés, la chair à volaille, le jus de 3 clémentines, le quinoa, les feuilles de sauges ciselées, l’oeuf, du sel et du poivre.

Farcir le chapon et le ficeler. Placer des feuilles de sauge entre la peau et la chair, masser le chapon à l’huile d’olive et saupoudrer de gros sel, mouiller avec un peu de bouillon de volaille. Placer à four chaud, 1 heure à 180°.

**2** Laver et éplucher les carottes, les tailler en tronçons grossiers dans la longueur. Placer les carottes et le reste d’ail en chemise autour du chapon. Arroser toutes les 30 minutes avec le bouillon, le retourner à mi cuisson. Une heure avant la fin de cuisson placer la dernière clémentine en rondelle sur les carottes. A placer au service sur le chapon.

**3** Le chapon se cuit 50 minutes par kilogramme. À déguster avec un Bordeaux Supérieur rouge comme ce millésime 2016 du Château La Fleur Haut Moulin.

## CHÂTEAU LA FLEUR HAUT MOULIN

Bordeaux Supérieur rouge comme ce millésime 2016, élu Talent 2018, du Château La Fleur Haut Moulin est la cuvée prestige du Domaine. Elle est élaborée à partir de raisins provenant d’une parcelle appelée La Gravière.

**ROBE** Rouge intense.

**NEZ** Subtilement vanillée.

**BOUCHE** Complexe et riche, ses arômes sont généreux et s’étendent vers un bel équilibre, de l’ampleur et des tanins mûrs et joliment fondus.

### CONTACT

laurent.francais@sfr.fr

