

## Chapon rôti aux fruits secs

Préparation 20 min. cuisson : 2h

Pour 6 à 10 personnes :

1 chapon de 3 kg environ  
4 brins de thym  
500g de fruits secs mélangés (figues, dattes, abricots, raisins...)  
5 cl de vinaigre de cidre  
15 cl d'eau  
1 morceau de 1 cm de gingembre frais râpé  
1 c. à s. de graines de sésame pour servir  
sel, poivre

### PREPARATION DU CHAPON:

Salez et poivrez l'intérieur du chapon. Décollez légèrement la peau et glissez le thym entre la peau et la chair. Placez-le sur la grille de la lèchefrite, ajoutez 20 cl d'eau dans la lèchefrite. Faites cuire le chapon pendant 2h à 180°C (sans préchauffer le four au préalable). Arrosez pendant la cuisson si nécessaire. Couvrez de papier aluminium et laissez reposer 10 min dans le four éteint avant de le couper.

LES FRUITS SECS : Pendant ce temps, mettez les fruits secs dans une casserole. Ajoutez 15 cl d'eau, le vinaigre, le gingembre frais râpé et faites cuire sur feu doux 5-8 min.

LE MOMENT VENU : Servez le chapon parsemé de sésame et avec les fruits secs.

LE CONSEIL : Vous pouvez accompagner ce chapon de pommes fruits au four., d'une purée de céleri ou des légumes vapeur.

## Bûche choco/nougat

Préparation : 55 min.

Cuisson : 25 min.

Réfrigération : 2h

Pour la mousse choco/nougat :

200 g de crème liquide entière (30%)  
150 g de chocolat noir  
2 blancs d'œufs  
1 feuille de gélatine  
70 g de sucre  
50 g de nougat de Montélimar  
20 g d'amandes entières

Pour la Génoise :

4 oeufs  
125g de farine  
125g de sucre  
½ c. à c. de levure

Préparation pour la mousse choco/nougat :

1. Placez un saladier au réfrigérateur ainsi que les batteurs pendant 10 min. avec 150 g de crème liquide entière.
2. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat, puis chauffez 50 g de crème avec le nougat. Concassez finement les amandes.
3. Dans une assiette, faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Sortez le saladier du réfrigérateur et montez la crème en chantilly. Montez les blancs en neige, puis ajoutez le sucre.
4. Faites dissoudre la gélatine dans la crème de nougat encore chaude. Mélangez ensuite les amandes concassées et le chocolat fondu. Ajoutez la crème montée et incorporez doucement les blancs en neige. Une fois le mélange homogène, placez au frais pendant 2 heures.

Pour la génoise :

1. Préchauffez le four sur 180° (th.6)
2. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez la farine et la levure. Montez les blancs en neige et incorporez-les au mélange précédent.
3. Déposez une feuille de papier cuisson dans un plat rectangulaire. Déposez la préparation et enfournez pour 8 à 10 min.
4. Roulez la génoise immédiatement après l'avoir sorti du four .
5. Laissez refroidir puis déroulez et repartissez la crème sur la génoise puis roulez-la de nouveau.
6. Décorez -là avant de servir.