



Chapon laqué au miel

07/03/2017 à 13h58

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 45 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 1 chapon
- 6 cuillères à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation :

- Mettez le chapon au four à 170°C pendant environ 40 minutes après l'avoir assaisonné ;
- Mélangez la sauce soja, le miel ainsi qu'un peu d'huile d'olive ;
- Lorsque le chapon est cuit, badigeonnez-le avec le miel à l'aide d'un pinceau ;
- Mettez au four pour former une croûte et recommencez l'opération jusqu'à ce que la croûte soit assez épaisse.