

Chapon farci


CUISIMAGES

Réf :
3319

Type :
Volaille

Préparation :
30 min
Repos:

Cuisson :
4 H
A 160°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 10/12 personnes

- 1 chapon d'au moins 4 kg
- 150g de veau haché
- 200g de porc haché
- 100g de foie gras
- 50g de lardons / - 2 œufs (moyens)
- 50g fromage blanc / - 15g chapelure
- 2 tranches de pain de mie
- Graisse de canard
- 1 gousse d'ail / - 1 échalote
- ½ oignon / - ½ botte de persil
- Sel, poivre et 4 épices

CUISIMAGES
Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Pelez et émincez finement ail, oignon et échalote.
Faites suer dans un peu de graisse de canard.

Otez la croûte du pain de mie, taillez le en cube et faites dorer dans la poêle avec un peu de graisse de canard.

Laisser refroidir.

Dans un saladier, réunissez le veau et le porc hachés, les œufs et le fromage blanc.

Salez et poivrez puis mélangez de façon à obtenir une farce homogène.

Préchauffez le four à 160°C.

Ajoutez ail, oignon, échalote et pain de mie froids ; ainsi que les lardons, la chapelure et le persil ciselé.

Salez, poivrez et ajoutez le 4 épices.

Mélangez intimement.

Taillez le foie gras en cubes.

Ajoutez à la farce et mélangez délicatement.

Préparez le chapon en vérifiant qu'il soit vide et dégraissé à l'intérieur.

Badigeonnez l'intérieur de la volaille de sel, poivre et 4 épices.

Farcissez le chapon avec la farce au foie gras.

Ficelez correctement en serrant bien les cuisses du chapon, croisez plusieurs fois la ficelle de cuisine de façon à ce que la farce ne s'échappe pas.

Huilez la lèchefrite et arrosez le chapon d'1 verre d'eau.

Huilez une feuille de papier aluminium, salez et poivrez, et recouvrez le chapon.

Enfournez pour 4 H tout en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson toutes les ½ heures.



Conseils
Variante
Vin

St Emilion