



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



CHAPON FARCI AU FOIE GRAS

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

Pour 12 personnes

- ✓ 1 chapon (environ 3 kg)
- ✓ un peu d'huile
- ✓ une petite truffe

Pour la farce :

- ✓ 300 g de veau à blanquette
- ✓ 150 g de foie gras
- ✓ 1 œuf entier
- ✓ 6 tranches de pain brioché spécial foie gras
- ✓ sel, poivre
- ✓ 1 cube de bouillon de poule émietté

• PREPARATION •

1. Préparer la farce au mixer en mélangeant la viande, le pain, l'œuf et le foie gras.
Assaisonner à votre goût.
2. Mettre la farce dans le chapon et le coudre.
3. Préparer une huile aromatisée avec du sel, poivre, thym, laurier, et autres herbes de Provence et un peu de truffe.
Mettre le reste de la truffe découpé en fines lamelles sous la peau du chapon. Enduire le chapon avec l'huile. Laisser reposer une heure pour que les parfums imprègnent bien le chapon.
4. Mettre au four thermostat 7 pour 2 heures, en arrosant régulièrement le chapon de son jus de cuisson.

