



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



CHAPON FARCI AUX BOUDINS BLANCS

• DIFFICULTE •



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 1 h 20

Pour 6 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ 250 gr de foie de volaille
- ✓ 4 boudins blancs
- ✓ 2 échalotes
- ✓ 1 chapon de 3 kg
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 2 l de bouillons de volaille
(1 carotte, 1 poireau,
sel et poivre, laurier)

• PREPARATION •

En premier lieu, je prépare la farce :

Je hache les échalotes, et je le fais revenir doucement dans une sauteuse avec de l'huile d'olive.

Je hache au ciseau mes foies de volaille, je mélange bien, et je retire la peau des boudins dans un saladier.

Je les coupe en petits morceaux, et je mélange avec les foies et les échalotes...

Je ne rajoute rien car le mélange est assez crémeux !

Je farcis mon chapon, et je le couds avec du fil.

Je fais chauffer dans un grand faitout, le bouillon avec la carotte coupée, et le poireau, ainsi que le laurier.

Je plonge le chapon dans le bouillon, et je le fais cuire pendant 1 heure.

Puis, je le sors, je l'égoutte bien, et je le place sur la lèche frite.

Je fais chauffer le four à 180°C (thermostat 6), et je laisse le chapon cuire 2 h, en arrosant bien la volaille avec le bouillon de cuisson.

Au bout du temps de cuisson, je le laisse reposer un peu, puis je le découpe.

Je fais cuire la garniture choisie, selon son mode de cuisson..

