



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



CHAPON FARCI DE NOËL

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 chapon d'environ 3 kg
- ✓ 1 botte de persil
- ✓ 1 échalote
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 grosse poignée de mie de pain
- ✓ 1 bol de lait
- ✓ 200 g d'épinards frais
- ✓ 50 à 70 g de foie gras mi-cuit
- ✓ 1 œuf entier ou 2 petits
- ✓ le foie du chapon
ou 100 g de foie de lapin
(ou de volailles)
- ✓ Sel
- ✓ Poivre du moulin
- ✓ Huile
- ✓ Beurre

• PREPARATION •

1. Ôter les éventuelles plumes restant sur le chapon.
Hacher le persil, la gousse d'ail, et l'échalote finement.
Pocher les épinards 8 min dans de l'eau bouillante salée, et bien les essorer sur du papier absorbant.
2. Ne tremper rapidement la mie de pain dans le lait, et l'émietter grossièrement.
Hacher le foie du chapon, couper le foie gras en petits morceaux.
Mettre tous les ingrédients dans un grand saladier, y compris l'œuf, saler et poivrer à votre convenance.
3. Bien mélanger, mais surtout ne pas utiliser de mixer, tout doit être haché grossièrement.
Farcir le chapon et le coudre. Penser à trouver une âme charitable pour vous aider !
Huiler la bête avec un pinceau (ou amoureuxment avec les mains); le déposer dans un plat en déposant sur le dessus de fines lamelles de beurre (pas trop, c'est déjà assez gras comme viande).
3. Couvrir avec de l'alu, et enfourner à 180°C (thermostat 6).
3. Compter une première heure de cuisson, en l'arrosant régulièrement et en remettant bien l'alu à chaque fois.
Bien passer votre main sous l'eau froide, et mettre un bandage (bah oui, là vous vous êtes déjà brûlé 3 fois normalement!).

Au bout d'une heure, ôter l'alu, et faire dorer le chapon sous toutes les coutures en le retournant et l'arrosant tous les 1/4 d'pendant encore 1 h... Ca fait 2 heures en tout, vous suivez toujours ?

Vérifier que le chapon est bien cuit partout, et servir sans attendre accompagné de fagots d'haricots verts et d'une cuillerée de farce par personne; et éventuellement de pommes duchesse pour faire joli.

Enlever votre bandage de la main, faites vous belle (ou beau), et allez festoyer avec vos invités !

Bon appétit !

