

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Chapon farci aux marrons (cuisson basse température)

Ingrédients

- 1 chapon
- le foie du chapon
- 100g de chair à saucisse
- 100g de marrons cuits
- 50g de mie de pain
- 1 Oeuf
- 10cl Lait
- 1 échalote
- 20g Beurre
- Sel
- Poivre

Recette

Avant de commencer à préparer ce chapon, émiettez d'abord la mie de pain au dessus d'un saladier, ajoutez le lait et laissez reposer 10 min. Puis, pelez et émincez l'échalote et coupez le foie en dés. Faites ensuite chauffer le beurre dans une poêle et faites suer l'échalote. Ajoutez les dés de foie et faites cuire à feu moyen pendant 2 min en mélangeant. Versez le tout dans le saladier et mélangez avec la chair à saucisse, les marrons coupés en dés et l'œuf. Salez, poivrez et mélangez bien. Garnissez le chapon de farce et déposez-le dans un plat à four. Cousez les ouvertures, bridez la volaille et déposez-la dans un plat à four. Enfourez à four froid et programmez la température à 140°C (th.4/5). Faites cuire pendant environ 3 h, en retournant et en arrosant régulièrement le chapon avec son jus de cuisson allongé d'un peu d'eau. Si vous souhaitez qu'il soit plus doré mettez votre four sur la position grill quelques minutes avant la fin. Lorsque le chapon est cuit, couvrez-le d'un papier aluminium et laissez-le reposer dans le four éteint pendant 20 min. Dégraissez le jus de cuisson, versez-le dans une casserole, ajoutez environ 15 cl d'eau frémissante puis laissez réduire de moitié. Déposez le chapon sur le plat de service, et servez avec le jus en saucière. Conseil : servez avec une purée de légumes ou un écrasé (patates douces, panais, pomme de terre, butternut etc..)