

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Chapon farci aux boudins blancs

Ingrédients

1 chapon de 3kg environ
2 tranches de pain de mie
5cl de lait
2 grosses échalotes
300g de foie de volaille
300g de farce fine de volaille
1 oeuf
2 CàS de persil ciselé
1 bocal de marron
3 pommes
45g de beurre
2 boudins blancs
10cl de cognac
2 CàS de crème fraîche
2 pincée de mélange 4 épices
Quelques brins de thym
Sel et poivre du moulin

Recette

1- Préchauffez le four thermostat 6 (180°C) 2- Emiettez le pain de mie et mettez-le dans un bol avec le lait. Pelez et hachez les échalotes 3- Dans une poêle avec 15g de beurre, faites revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Ajoutez les foies de volaille coupés en dés et laissez cuire 5 minutes. 4- Retirez la peau des boudins blancs et émiettez la chair. Mettez-la dans un saladier. Incorporez la farce fine, la préparation aux dés de foies de volaille ainsi que la mie de pain essorée. Versez la moitié du cognac. 5- Ajoutez l'oeuf entier, la crème fraîche, le persil ciselé ainsi que le mélange 4 épices et une petite poignée de marrons écrasés. Salez poivrez et mélangez bien le tout de façon à obtenir une farce homogène. 6- Farcissez le chapon avec la préparation aux boudins blancs. Cousez les ouvertures. Posez-le dans un grand plat graissé avec 30g de beurre. Enfournez pour 30min. Versez deux verres d'eau dans le plat. 7- Poursuivez la cuisson pendant 1h35, tout en arrosant régulièrement la volaille avec le jus de cuisson. 8- Sortez le chapon du four. Prélevez le jus de cuisson et versez-le dans une casserole.

9- Dégraissez-le puis ajoutez le cognac restant. Flambez. Laissez réduire pendant 10 minutes. Arrosez à nouveau le chapon avec cette préparation. 10- Lavez, épépinez et coupez les pommes en dé. Déposez-les tout autour du chapon avec les marrons restants. Parsemez de brins de thym et remettez au four pendant 10 min. Servez aussitôt.