

Chapon farci



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 3 h

Cette année, j'ai acheté un beau chapon à la ferme pour notre repas de Noël. Communément, le chapon est un coq qui a été castré dans sa jeunesse par l'éleveur. D'un point de vue gastronomique, sa chair est plus tendre et moelleuse qu'un coq classique non castré et il est beaucoup plus gros. En effet, le chapon ne développe pas de couche de gras mais le gras est réparti au sein de la chair (on dit qu'il "picore sa chair de gras").

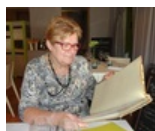
Ingrédients

- 1 chapon de 3 kg environ
- 100 g de de poitrine fumée
- 200 g de de veau haché
- 2 cs de de persil haché
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 200 g de de marrons sous vide au naturel
- 75 g de de pain de mie rassis
- 100 ml de de lait
- 1 oeuf
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Peler et hacher l'oignon, l'échalote et l'ail. Faire tremper le pain de mie dans le lait. Couper les morceaux de marrons grossièrement.
- 2 Faire revenir la poitrine fumée dans une poêle. La réserver sur un papier absorbant puis la mettre dans le bol du robot.
- 3 La mixer avec l'oignon, l'ail et l'échalote, le pain de mie essoré.
- 4 Verser cette préparation dans un saladier et ajouter le veau haché, les morceaux de marrons concassés, le persil haché, les clous de girofle écrasés et un œuf. Saler, poivrer et mélanger.
- 5 Farcir le chapon de cette préparation puis ficeler solidement là où il faut....
- 6 Mettre le chapon dans un plat allant au four. Si vous avez une grille de cuisson, c'est le moment de vous en servir. Sinon mettre 10 cuillères à soupe d'eau au fond du plat.
- 7 Placer le tout dans le four froid. Démarrer la cuisson à 210°C (thermostat 7) pendant 3 heures.
- 8 Une demi-heure avant la fin de la cuisson, préparer vos légumes. J'ai choisi d'accompagner ce chapon de carottes et haricots verts du jardin et de quelques marrons. J'ai ajouté aussi quelques giroles.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

