iterroir.fr
La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Saucissonade de chapon fourré aux marrons et girolles

Plat Moyen

Pour : 8 personnes

Préparation : 120 mn
Cuisson : 150 mn

Préparez au moins 48 heures à l'avance pour que le chapon marine dans la sauce. Le plus difficile est le désossage du chapon. Gardez les ailes intactes pour les enfants.

Recette proposée par : Séverine BARTOLO

Ingrédients

- 1 chapon
- 200 g de chair à saucisse
- 2 boîtes de girolles déshydratées
- 1 boîte de marrons
- 1 pâte feuilletée toute prête
- 1 tranche de pain de mie
- 1 oeuf
- 1 bouteille de vin blanc (du jura de préférence)
- 75 cl de crème liquide
- huile d'olive
- persil
- 4 oignons
- 3 gousses d'ail
- sel, poivre
- film alimentaire avec une aiguille

Préparation

1. 48 heures avant, désossez le chapon de façon à obtenir 8 escalopes. Gardez bien la peau supplémentaire (elle servira à ficeler).
2. Ensuite, préparez la farce. Mettez dans le mixeur les marrons, la chair à saucisse, du poivre, le persil, les gousses d'ail, 1 oignon, 1 boîte de girolles réhydratée et le pain de mie.
3. Mettez le tout dans un saladier, ajoutez-y l'oeuf et un verre de blanc. Mélangez bien de façon à obtenir une farce homogène.
4. Placez cette farce sur chaque escalope et coudre la peau de manière à obtenir un saucisson ou son approche. L'attache est importante car la farce ne doit pas sortir. Il va rester de la farce : mettez-la de côté.
5. Dans un faitout, faites revenir les oignons restants avec de l'huile d'olive. Une fois qu'ils sont bien blancs, mettez les saucissons et couvrez avec le vin restant ainsi qu'avec les girolles de la deuxième boîte. Salez et laissez mijoter 2 heures.
6. Placez ensuite le faitout dans un endroit froid et levez le gras consolidé le lendemain.
7. Le lendemain, préparez la pâte feuilletée, formez des ronds d'environ 10 centimètres de diamètre et mettez-y la farce. Fermez de façon à former une aumônière. Faites en 8 pour accompagner le chapon.
8. 1 heure avant le repas, mettez à réchauffer les saucissons, levez les saucissons et réservez-les. Faites réduire la sauce en y ajoutant 75 cl de crème liquide.
9. Lors de votre entrée, mettez au four pendant 20 minutes à 190°C les aumônières et le chapon recouvert d'aluminium (pour les réchauffer). Présentez comme sur la photo.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode