

La Marmite de Claude

CHAPON FARCI ET RÔTI

INGRÉDIENTS (pour 8 personnes)

1 chapon de 3 kg label rouge (du Gers ou des Landes moins cher)
250 g de viande hachée de porc non salée
250 g de viande hachée de veau non salée
5 échalotes
150 g de foie de volailles (y compris celui du chapon)
1 c à s de sel + 1 c à c de poivre
1 c à c de 4 épices
100 g de marrons en conserve
30 g de beurre
Option: 150 g de foie gras frais
1 oeuf
2 tranches de pain de mie
10 cl de lait
300 g de marrons en conserve

RECETTE

Farce

Hacher la viande une 2^{ème} fois avec les échalotes, les foies et le gésier.
Faire fondre le beurre dans une grande poêle, mettre la farce à revenir avec le persil, le sel et les épices.
Rajouter les marrons et faire cuire 10 mn.

Options : 1 Faire tremper le pain dans le lait, battre un oeuf et rajouter le tout dans la farce.
2 Couper le foie gras en petits morceaux et mélanger à la farce.

Préparation et cuisson du chapon.

Farcir le chapon et coudre le croupion avec un fil de cuisine.

Il devrait rester de la farce, la réserver .

Poser la volaille sur une lèche-frite profonde et mettre au four ventilé à 150° (30 mn par 500 G).

Arroser toutes les 15 mn et lors de la 2^{ème} heure, tourner le chapon toutes les 15 mn.

Puis, 30 mn avant la fin de la cuisson, rajouter le reste de farce (et en option: des marrons).

A la fin de la cuisson, sortir la lèche-frite du four, poser le chapon sur une planche pour le vider et le découper.

Vider la lèche-frite de 80 % de gras, ne garder que les sucs, la poser sur un feu vif avec un verre d'eau, bien gratter le fond et mettre dans une saucière .

Servir le chapon dans un plat, la farce dans un autre et la saucière .

Légumes préconisés: pommes de terre à la graisse de canard ou à la graisse de foie gras ou des légumes rôtis dans une cocotte au bouillon de légumes.