



Chapon farci de Noël

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 chapon d'environ 3 kg
- 1 botte de persil
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 grosse poignée de mie de pain
- un bol de lait
- 200 g d'épinards frais
- 50 à 70 g de foie gras mi-cuit
- 1 œuf entier ou 2 petits
- le foie du chapon ou 100 g de foie de lapin (ou de volailles)
- sel, poivre du moulin, huile, beurre

Temps de préparation :

45 mn

Temps de cuisson :

2 H

Température de cuisson :

Recette :

Ôter les éventuelles plumes restant sur le chapon.

Hacher le persil, la gousse d'ail, et l'échalote finement.

Pocher les épinards 8 min dans de l'eau bouillante salée, et bien les essorer sur du papier absorbant.

Tremper rapidement la mie de pain dans le lait, et l'émietter grossièrement.

Hacher le foie du chapon, couper le foie gras en petits morceaux.

Mettre tous les ingrédients dans un grand saladier, y compris l'œuf, saler et poivrer à votre convenance.

Bien mélanger, mais surtout ne pas utiliser de mixer, tout doit être haché grossièrement.

Farci le chapon et le coudre. Penser à trouver une âme charitable pour vous aider!

Huiler la bête avec un pinceau (ou amoureuxment avec les mains); le déposer dans un plat en déposant sur le dessus de fines lamelles de beurre (pas trop, c'est déjà assez gras comme viande).

Couvrir avec de l'alu, et enfourner à 180°C (thermo stat 6).

Compter une première heure de cuisson, en l'arrosant régulièrement et en remettant bien l'alu à chaque fois.

Bien passer votre main sous l'eau froide, et mettre un bandage (bah oui, là vous vous êtes déjà brûlé 3 fois normalement!).

Au bout d'une heure, ôter l'alu, et faire dorer le chapon sous toutes les coutures en le retournant et l'arrosant tous les 1/4 pendant encore 1 h... Ça fait 2 heures en tout, vous suivez toujours?

Vérifier que le chapon est bien cuit partout, et servir sans attendre accompagné de fagots de haricots verts et d'une cuillerée de farce par personne; et éventuellement de pommes duchesse pour faire joli.

Commentaires : Prévoir du papier alu, de la ficelle, et une grosse aiguille (style aiguille à canevass)!