



Chapon farci aux marrons



Un chapon est un poulet de race cou nu jaune, élevé en pleine nature dans les fermes familiales de Gascogne.

Le chapon est un poulet qui, au milieu de l'été, au début de sa sexualité, subit une opération vétérinaire de castrage. Il est par la suite élevé en plein air sous les bois et dans les près jusqu'à un âge adulte avancé. Il est enfin engraisé au maïs (non OGM) de la ferme et au lait au début de l'hiver pendant 5 semaines. Il est ainsi prêt à consommer pour les fêtes

de Noël. Ainsi le chapon de race cou nu jaune de Chez Tausin fait 3,5 kg en moyenne, contre 2,2 Kg pour le poulet en prêt à cuire.

Liste des ingrédients

- ❑ 1 chapon de tradition de race cou nu jaune de Chez Tausin, Saint-Sever, en Gascogne, 3,5 Kg
- ❑ Foie, gésier et cœur du chapon (toujours l'exiger de votre boucher-volailler)
- ❑ Poitrine de porc : 100 g
- ❑ Jambon de Bayonne : 75 g
- ❑ Cèpes : 80 g
- ❑ Marrons épluchés précuit (en boîte conserve, surgelé ou sou-vide) : 100 g
- ❑ Oignon blanc : 50 g
- ❑ 2 gousses d'ail
- ❑ 1 œuf
- ❑ 1 tranche de pain rassis
- ❑ Lait : 5 cl
- ❑ Persil, thym et feuille de laurier



Préparation de la farce



Préparation des aromates de la farce

- Extraire le gras du chapon présent au niveau du cul,
- Le faire fondre dans une poêle, à feu doux

- Ajouter dans la poêle :
 - les cèpes émincés
 - les marrons entiers
- Cuire pendant 5 mn.
- Rajouter dans la poêle, le thym, le laurier, l'oignon blanc émincé et les 2 gousses d'ail en chemise épluchée, et laisser cuire pendant 3 minutes

Attention ! Ne surtout pas éplucher l'ail, de façon à ce que l'ail introduit dans cette préparation diffuse un parfum, sans donner un goût trop fort

Conseil : prendre la gousse et avec le plat d'un couteau ou une spatule exercer une pression de façon à fissurer la peau sans émietter l'ail.

- Rajouter le persil fraîchement haché, et laisser cuire 1 à 2 minutes.
- Verser cette préparation dans un plat et la laisser refroidir.
- Une fois refroidie, enlever le thym, le laurier et l'ail, puis hacher grossièrement la préparation.

Hachage de la viande

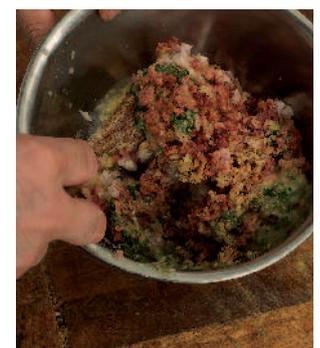
Hacher la poitrine, le jambon, le gésier et le cœur :
Hachage au couteau (pour les plus courageux)
Ou au hachoir, grille moyenne

Tremper la tranche de pain

dans du lait (laisser reposer quelques minutes)

Assemblage de la farce

- Incorporer les aromates dans la viande,
- Y rajouter le pain, à découper en petit morceaux, et l'œuf.
- Assaisonner le tout (sel et poivre) à votre convenance.



farcir le chapon



variante avec le foie gras

Vous pouvez si vous souhaitez anoblir votre volaille, rajouter du foie gras.
Choisir un foie de 450 g (cf. nos conseils sur comment choisir un foie gras), ne surtout pas le dénervé, le cuire entier en cocotte (à feu doux, pendant 20 mn, cocotte ouverte), et le trancher dans sa longueur
Introduire tout d'abord un peu de farce hachée puis le foie gras et enfin de nouveau de la farce hachée.

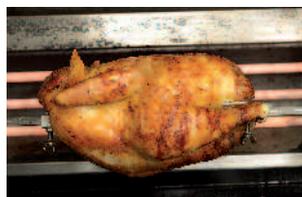


brider la volaille pour la fermer



cuisson du chapon

Nous vous préconisons de le cuire à la rôtissoire



Si votre four n'est pas équipée d'une fonction rôtissoire, régler votre four à 200°, enfourner votre chapon à four chaud.

Cuire le chapon 30 mn sur une cuisse, le retourner et le cuire 30 mn sur l'autre cuisse, puis 30 mn sur la poitrine et enfin 30 mn sur le dos.

Important : à chaque manipulation bien arroser la volaille avec l'exsudat du chapon



Test de cuisson

Pour déterminer si votre volaille est cuite, il faut :

- Vous munir d'une brochette en inox ou à défaut d'un couteau fin,
- Planter la lame dans la cuisse, jusqu'au niveau de l'os,
- La laisser 7 seconde, puis la retirer
- Et la poser sur la lèvre inférieure
- Compter jusqu'à sept, si la lame est chaude, votre volaille est cuite

