

CHAPON FARCI ET RÔTI

Pour la cuisson il faut compter 3 heures environ pour un chapon de 3 kg

Portez le bouillon de volaille à ébullition dans une cocotte. Plongez-y le chapon et laissez-le cuire 30 min à petits frémissements .

Au bout de 30 min de cuisson, égouttez le chapon en conservant son bouillon de cuisson. Laissez-le refroidir. Avant de farcir le chapon faites chauffer le four à 230 °C.

Farcir le chapon. Tartinez le chapon avec de l'huile d'olive et placez quelques morceaux de beurre sur le chapon, puis posez la volaille dans un grand plat à rôtir avec des morceaux de carottes, de blanc de poireau, d'un oignon émincé, de quelques caïeux d'ail, salez et poivrez les légumes et mettez au four et laissez cuire 30 min.

Quand le chapon a rôti 30 min, réduisez la température du four à 160/170 °C , arrosez avec 1 ou 2 louches de bouillon et laissez cuire encore 2 h 30 en arrosant le chapon toutes les 20 mn, A mi-cuisson couvrir d'une feuille d'aluminium et continuez l'arrosage toutes les 20 mn. Sortir le chapon et l'enveloppé dans une feuille d'aluminium (double épaisseur) laissez reposer pendant 20 min.

Versez le jus contenu dans le plat de cuisson dans un grand bol et enlevez la graisse.

Sauce : J'ai préparé ma sauce en avance en utilisant du fond de canard que j'avais congelé et j'ai rajouté du bouillon que j'avais réservé. J'ai laissé réduire le tout et ensuite j'ai ajouté 100 ml de porto et j'ai encore laissé réduire. A la fin je rajoute le jus de cuisson du chapon et je vérifie l'assaisonnement.

Farce : 200 gr de veau haché + 100 gr de porc haché.

Un peu de persillade, sel, poivre

Deux tranche de mie de pain trempée dans du lait (qu'on presse avec les mains avant de l'incorporer dans la farce)

1 œuf

Quelques chanterelles émincées. On malaxe le tout.

* le chapon était juteux, en général les cuisses des volailles ont souvent tendance à s'assécher durant la cuisson, mais là, la cuisson était parfaite.

* je n'ai pas pu mettre toute la farce, donc avec mon reste de farce j'ai confectionné quelques boulettes de viande que j'ai fait frire et après refroidissement je les ai congelé.