

CHAPON FARCI

AUX MARRONS
ET AUX CHAMPIGNONS

Boucherie Charcuterie Seuve
31 rue Emile Zola 33110 Le Bouscat
Tél : 05 56 08 74 07



INGRÉDIENTS

- 1 chapon
- 400 g de marrons au naturel
- 400 g de pain aux céréales
- 2 échalotes
- 250 g de champignons de paris
- 50 g de beurre
- 1 bouquet de coriandre
- poivre du moulin



6 personnes



45 minutes



3 heures

PRÉPARATION

1 - Demandez à votre boucher de désosser la volaille en gardant les cuisses et les ailes de façon à lui redonner sa forme une fois farcie. Sinon, faites-le vous-même: coupez la peau sur la poitrine, glissez ensuite un bon couteau le long des filets jusqu'en dessous, retirez la cage thoracique, pour obtenir les cuisses, les ailes et les blancs à plat de chaque côté.

2 - Préchauffez le four sur th.6-7/200°. Faites dorer les échalotes hachées et les champignons coupés en morceaux dans une cocotte avec le beurre. Salez, poivrez, ajoutez les marrons, le pain grossièrement haché au couteau, la coriandre ciselée, mélangez bien et laissez refroidir.

3 - Mettez la farce au centre du chapon, rabattez les côtés pour lui redonner sa forme et posez-le dans un saladier qui va le maintenir pendant que vous allez recoudre la peau avec une grosse aiguille et de la ficelle de cuisine. Faites cuire ensuite le chapon 1h dans le four, puis baissez le thermostat sur 5-6/160° et poursuivez la cuisson encore 2h. Ajoutez de l'eau dans le plat, puis arrosez la volaille très souvent pendant la cuisson.

L'astuce du boucher

Vous pouvez servir ce plat avec une écrasée de pommes de terre et kale croustillant. Vous pouvez farcir la volaille sans la désosser, mais c'est très pratique pour le service.