

Chapon brioché aux 4 viandes

Ingrédients (10 pers.)

- 1 chapon
- 300 gr de pain brioché
- 100 gr de chair de veau
- 150 gr de ris de veau
- 150 gr de porc
- 250 gr de foie gras
- 50 cl de lait
- 50 cl de vin blanc sec
- 15 gr d'ail en poudre
- 1 cuillère à café de persil haché
- Huile
- Beurre
- Muscade
- Sel, poivre

Préparation

- Assaisonnez l'intérieur du chapon
- Préchauffez votre four à thermostat 5.
- Dans un saladier, mélangez le pain avec le vin, le lait, le veau, le porc et le foie gras en petits morceaux.
- Saupoudrez d'ail, de muscade.
- Dans une casserole d'eau bouillante, faites blanchir pendant quelques minutes le ris de veau.
- Egouttez-le.
- Incorporez-le à la préparation.
- Garnissez le chapon de cette farce.
- Placez-le dans un plat allant au four beurré.
- Arrosez-le d'un trait d'huile.
- Enfournez pour environ 3h30 heures de cuisson.(3.5kg)
- Arrosez régulièrement le chapon du jus.

Chapon de Noël

Ingrédients (8 pers.)

- 1 chapon
- 250 gr de chair à saucisse
- 2 gousses d'ail
- 4 tranches de pain de mie
- 1 œuf
- ½ botte de persil
- Sel, poivre

Préparation

- Préchauffez votre four à 220°.
- Dans un bol, mélangez la chair à saucisse avec l'œuf et le pain de mie sans la croûte ainsi que les abats hachés du chapon
- Incorporez les gousses d'ail pelées et hachées.
- Ajoutez le persil lavé et ciselé.
- Farcissez le chapon de cette préparation.
- Enfournez pour 20 minutes de cuisson.
- Baissez la température du four à 160°.
- Laissez cuire le chapon encore 3 bonnes heures. (3.5kg)
- Dégustez accompagné de haricots à la crème et aux champignons.

Chapon farci aux poires

Ingrédients (8 pers.)

- 1 chapon
- 8 poires
- 300 gr de farce
- 100 gr de jambon fumé
- 1 oignon
- 2 œufs
- 20 gr de miel
- 150 gr de pistaches concassées
- 2 tranches de pain de mie
- 10 cl de lait
- 1 bouteille de vin rouge corsé
- 100 gr de beurre
- 1 branche de céleri
- 2 brins de thym
- 6 brins de persil
- 2 cuillères à soupe de poivre vert
- Sel et poivre

Préparation

- Mettre le four à chauffer à 240°.
- Saler et poivrer l'intérieur du chapon.
- Hacher grossièrement le foie, le cœur, le gésier. Mettre ce mélange dans un saladier et y ajouter 1 poire épluchée et coupée en dés, la farce, le jambon haché, 1 cuillère à soupe de poivre vert, l'oignon et le céleri émincés, 75 gr de pistaches, le thym et le persil. Bien mélanger.
- Incorporer les œufs battus puis le pain trempé dans le lait et essoré.
- Farcir le chapon avec cette préparation et coudre l'ouverture.
- Le badigeonner de 50 gr de beurre mou (facultatif) et le déposer sur une grille au-dessus d'une lèchefrite.
- Mettre au four à cuire à 240 ° et après ¼ d'heure, baisser à 160°. Laisser cuire pendant 3 heures (3.5kg) et arroser régulièrement.
- Peler le reste des poires, les couper en deux et les épépiner. Les faire cuire à feu moyen 15 à 20 min dans une casserole avec le vin, le miel et le reste de poivre vert. Laisser tiédir.
- Retirer le chapon du four, le laisser au chaud dans du papier d'aluminium.
- Dégraisser le jus de cuisson, ajouter 20 cl de vin des poires, faire réduire de moitié. Incorporer le reste de beurre en fouettant.
- Découper le chapon, trancher la farce. Garnir les poires de pistaches hachées.
- Servir chaud avec la sauce à part.

Chapon aux pommes

Ingrédients (6 pers.)

- 1 chapon
- 500 gr de pommes
- 5 cl de liqueur de calvados
- 8 tranches de lard
- 25 cl de crème fraîche
- 60 gr de beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Préparer le chapon :
- Salez légèrement et poivrez l'intérieur et l'extérieur du chapon.

- Entourer le des tranches de lard
- Maintenir les tranches en ficelant bien le chapon.
- Faire chauffer la moitié du beurre dans une grande cocotte et faire dorer le chapon sur toutes ses faces.
- Baisser ensuite le feu et cuire 25 minutes à couvert.
- Eplucher les pommes et les couper en tranches.
- Les 25 minutes écoulées, incorporer l'autre moitié du beurre et les pommes.
- Laisser les pommes se colorer à découvert quelques minutes.
- Incorporer la crème et baisser le feu.
- Recouvrir et laisser encore 25 minutes sur le feu.
- Retirer le lard et la ficelle du chapon.
- Remettre le chapon dans la cocotte.
- Mettre le verre de calvados dans la cocotte.
- Laisser encore quelques instants sur le feu à découvert. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Servir chaud sans accompagnement autre que les pommes et avec un voile de muscade.

Chapon au foie gras

Ingrédients (5 pers.)

- 1 chapon
- 400 gr de foie gras de canard mi-cuit
- 1 kg de châtaignes
- 1 boîte de pelures de truffe
- 2 carottes
- 250 gr d'oignons
- 3 gousses d'ail
- 20 cl de crème fraîche
- 1 litre de bouillon de volaille
- Sel, poivre

Préparation

- Dans une grande cocotte faire revenir les oignons, carottes et les gousses d'ail écrasées dans un peu de beurre. Saler et poivrer.
- Ajouter 4 verres d'eau et porter à ébullition.
- Ajouter le chapon. Couvrir et laisser cuire sur feu moyen pendant 2h40 (3kg)
- Dans une sauteuse verser le bouillon de volaille.
- Ajouter les châtaignes et laisser sur feu moyen pendant 10 minutes. Réserver au chaud.
- Couper le foie gras en petits morceaux.
- Verser la crème dans une casserole et la porter à ébullition.
- Ajouter les dés de foie gras.
- Battre la sauce au fouet à main pour le faire fondre sur feu doux.
- Ajouter les pelures de truffes et le jus. Saler légèrement.
- Couper le chapon en morceaux.
- Les déposer dans les assiettes de service ainsi que les châtaignes et napper de sauce au foie gras.

Chapon braisé à la crème de cèpes

Ingrédients (6 pers.)

- 1 chapon
- 200g de poitrine hachée,
- les abats,
- 6 échalotes,
- 2 gousses d'ail
- 4 carottes,
- 50g de cèpes séchés,
- 20cl de porto,

- 75cl de bouillon,
- 130g de beurre
- 20cl de crème liquide

Préparation

- La veille :
- préparer le bouillon :
- Faire revenir à la cocotte 200g de poitrine hachée coupés en morceaux, les abats, 6 échalotes, 2 gousses d'ail et 4 carottes.
- Ajouter 50g de cèpes séchés et mixés.
- Mouiller avec 20cl de porto et 75cl de bouillon.
- Cuire à feu moyen 30 minutes.
- Réserver l'ensemble au réfrigérateur.
- Le lendemain :
- Saler le chapon et le colorer dans 30 g de beurre dans une cocotte pendant 10 minutes.
- Ajouter le bouillon dans la cocotte.
- Cuire le chapon pendant 2h30 heures à couvert, en le retournant de temps en temps.
- Préchauffer votre four à 240°C.
- Egoutter le chapon puis le dorer 40 minutes au four.
- Passer le bouillon au tamis, le dégraisser et le faire réduire de moitié.
- Le saler et le poivrer.
- Le lier avec 100g de beurre et 20 cl de crème liquide.
- Porter à ébullition 5 minutes.
- Découper le chapon et le servir avec sa sauce et accompagné d'un gratin de petits légumes par exemple.