



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



8 personnes



30 min de préparation



2h de cuisson

Chapon fermier farci aux figes, foie gras et pain d'épices



Suggestions:

Gewurztraminer

Bordeaux blanc

Ingrédients

1 chapon fermier (3kg)
200g de foie gras frais
120g de figes sèches
5 tranches de pain d'épices
50g de beurre
10 figes fraîches
1/2 verre d'eau
1 cuillère à soupe de Floc de Gascogne ou Porto
1 pincée de 4 épices
Sel, poivre

Préparation

1 Préchauffez le four à 180°C (thermostat 8). Découpez en petits cubes le foie gras, le pain d'épices et les figes sèches. Mélangez délicatement en ajoutant le Floc (ou le Porto) et les 4 épices.
2 Salez et poivrez l'intérieur du chapon, farcissez-le et recousez. Badigeonnez sa peau avec 25g de beurre ramolli, puis déposez-le dans un plat et enfournez à 180°C (thermostat 6). Laissez cuire en arrosant fréquemment le chapon avec son jus.
3 Coupez les figes fraîches en 2 dans le sens de la hauteur. Faites fondre 25g de beurre dans une poêle et déposez-y les figes côté chair. Salez et poivrez, laissez colorer 2 minutes.
4 En fin de cuisson, sortez le plat du four, retirez le gras et déposez les figes autour de la volaille. Ajoutez le 1/2 verre d'eau et poursuivez la cuisson 5 à 6 minutes.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Assurez-vous de bien arroser votre viande tout au long de la cuisson.



Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise