

Tradition
Sartheoise

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



Facile



6 personnes



20 min de préparation



1h30 de cuisson

Chapon de pintade farci à la truffe



Suggestions:

Saint-Emilion

Saint-Nicolas-de-
Bourgueil

Ingrédients

1 chapon de pintade
5cl de Porto
(ou Floc de Gascogne)
Sel, poivre

Pour la farce:

50g de riz sauvage
1/2l de bouillon de volaille
25g de raisins secs
100g de foie de chapon
150g de champignons de
Paris
1 petite boîte de pelures de
truffe
1 petit truffe ou des
trompettes de la mort

Préparation

Préparation de la farce : Faites cuire le riz dans le bouillon. Mixez les foies de volaille et les champignons de Paris. Mélangez-les avec le riz et les raisins secs. Ajoutez les pelures de truffe, la petite truffe ou les trompettes de la mort émincés. Salez et poivrez. Garnissez l'intérieur de la volaille avec la farce. Bridez-la. Piquez la peau des cuisses du chapon. Salez et poivrez.

La cuisson du chapon : Mettez le four chaud à 200°C (thermostat 6/7) pendant quinze minutes puis poursuivre la cuisson environ une heure au four à 150°C (thermostat 5). Ne pas ajouter de matière grasse, la volaille exsude suffisamment de gras. Arrosez pendant la cuisson. Dégraissez et déglacez le jus avec un peu d'eau et le Porto avant de servir. Accompagnez la volaille de petits légumes préalablement sautés dans le jus du chapon.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Arrosez copieusement et régulièrement votre viande pendant toute la cuisson.



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

Donnez votre avis sur  Tradition Sartheoise