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

Chapon de pintade fermier farci aux boudins et galettes de raisins secs

Facile

6 personnes

1h30 de préparation

1h30 de cuisson

Suggestions:

Saumur Champigny

Côtes de Blaye

Ingrédients

1 chapon de pintade fermier effilé (avec foie et gésier)
50g de jambon haché
100g de mie de pain
2 jaunes d'œufs
Estragon, persil et thym (hachés)
Muscade
1 verre 1/2 d'Armagnac
200g de chair à saucisse
4 petits boudins noirs
4 petits boudins blancs
4 pommes
60g de raisins secs
1dl d'huile
50g de beurre
Sel, poivre

Préparation

1 Préparez votre chapon de pintade ou demandez-le à votre boucher.
2 Trempez les raisins secs dans 1dl d'eau et 1/2 verre d'Armagnac pendant 1/2 heure. Récupérez le foie et le gésier du chapon.
3 Pour la farce, trempez la mie de pain dans du lait, essorez et mélangez avec les deux jaunes d'œuf, le foie et le gésier hachés, le jambon haché, la chair à saucisse et les fines herbes. Salez, poivrez et ajoutez la muscade.
4 Farcissez le chapon et recousez-le. Arrosez d'un verre d'Armagnac. Saupoudrez d'un peu de thym, mettez l'huile et le beurre au fond d'un plat creux. Mettez-y le chapon et faites cuire 1h30 à four moyen. Vérifiez la cuisson.
5 Lorsque celui-ci est cuit, faites rissoler les boudins. Épluchez les pommes, coupez-les en deux, enlevez les pépins et faites-les rissoler dans la graisse des boudins.
6 Servez le chapon découpé, entouré de boudins, de pommes et de galettes à faire avec la farce en y ajoutant les raisins secs.

Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

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