



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



Facile



8 personnes



30 min de préparation



1h45 de cuisson

Chapon farci aux marrons et pommes



Suggestions:

Jasnières

Anjou blanc

Ingrédients

1 chapon fermier avec ses abats
2 tranches de lard
2 pommes
8 tranches de pain au maïs ou pain de campagne

Pour la farce:

40g de graisse de canard
150g de lardons maigres
100g de panné de porc
200g de maigre de porc
2 pommes
1 oignon
30 marrons au naturel égouttés
1 pincée de 4 épices
1 petit verre d'Armagnac (ou Floc de Gascogne)
Huile
Sel, poivre



Préparation

Préparation de la farce: Faites chauffer 40g de graisse dans une casserole. Faites revenir les lardons, l'oignon haché en remuant, ajoutez le maigre de porc, la panne de porc, le gésier, le cœur et le foie hachés. Remuez quelques minutes. Pelez et épépinez deux pommes, hachez grossièrement et ajoutez-les au hachis. Salez et poivrez. Ajoutez une pincée de quatre épices et l'Armagnac. Retirez du feu et incorporez les marrons bien égouttés. Mélangez la farce sans trop la travailler. Farcez le chapon, fermez l'ouverture.

La cuisson du chapon: placez les tranches de lard sur la poitrine et huilez légèrement le chapon. Déposez votre volaille dans un plat et enfournez. Faites cuire à 150°C (thermostat 5) environ 1h45 en retournant le chapon plusieurs fois. Poêlez les deux pommes découpées en quartier et les tranches de pain dans un peu de beurre. Dressez le chapon découpé avec la farce au milieu, déposez les quartiers de pommes sur les tranches de pain tout autour du plat.

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