

Chapon aux pruneaux

Préparation 1h cuisson : 3h

1 chapon (de 2 kg environ)
100 g de bacon haché
250 g de pruneaux dénoyautés
60 g de mie de pain trempée dans du lait
4 épices
120 g de beurre
1 boîte de mascarpone
2 œufs
30 cl de bouillon de volaille
10 cl de cognac
huile, sel, poivre

Préparation :

1. Coupez une dizaine de pruneaux en morceaux et glissez-les sous la peau du chapon.
2. Coupez les pruneaux restants en 2 et laissez-les gonfler avec le cognac dans un demi- verre d'eau.
3. Mélangez le bacon, les pruneaux égouttés, la mie de pain essorée, les œufs battus, le mascarpone et le poivre. Remplissez le chapon de cette farce, fermez l'ouverture.
4. Badigeonnez le chapon de beurre, salez, poivrez, saupoudrez de 4 épices, faites-le rôtir 2h au four à 180° C (Th 6) en arrosant régulièrement avec le bouillon.
5. Retirez le chapon du four et réservez-le au chaud (sur un plat dans le four éteint.)
6. Déglacez la sauce du plat avec le cognac des pruneaux. Faites bouillir 5 min. avant d'ajouter 50g de beurre hors du feu.
7. Servez le chapon découpé sur un grand plat chaud, entouré des galettes de pommes de terre ainsi que de la farce aux pruneaux.

Pour les galettes de pommes de terre :

1kg de pommes de terre à chair ferme
1 œuf
sel, poivre, huile

Epluchez et râpez les pommes de terre. Mélangez-les avec un œuf battu, du sel et du poivre. Formez des petites galettes et faites-les dorer dans une poêle huilée.

DINDE (ou CHAPON°) FARCIE aux MARRONS

Préparation : 40mn Cuisson : 2h40 Assez facile Abordable

Pour 8 personnes

Dinde ou 1 chapon de 3kg environ 500g de marrons au naturel (boîte, bocal)
300g de farce fine achetée chez le boucher
1 oignon 2 échalotes 100g de lardons allumettes fumés
2 tranches de pain de mie 15cl de lait 50g de beurre
1 oeuf 1 tablette de bouillon de volaille 3 cuil à soupe de cognac Sel Poivre

Technique

- 1- Emietter le pain dans un bol, couvrir de lait. Peler et émincer les échalotes et l'oignon. Les mettre à dorer à feu doux dans une poêle avec 10g de beurre et les lardons pendant 10mn en remuant souvent. Egoutter les marrons ; en concasse la moitié
- 2- Dans une jatte, réunir le pain égoutté, le contenu de la poêle refroidi, la farce fine, l'œuf, le cognac et les marrons concassés. Saler, poivrer, mélanger pour obtenir une farce homogène (rajouter des marrons si besoin)
- 3- Glisser la farce dans la dinde (ou le chapon) et recoudre l'ouverture (ou la fermer avec des piques en bois). La poser dans un plat à four et mettre dans le four froid. Allumer le four à 150° (th 5-6) et compter 2h30 pour une cuisson parfaite.
- 4- Au bout de 30mn de cuisson, diluer la tablette de volaille dans 30cl d'eau chaude. Verser dans le plat et arroser souvent la dinde (ou le chapon). Si au bout de 1h15, elle colore trop, la couvrir de papier alu
- 5- 20mn avant la fin de la cuisson, mettre le reste de marrons entiers autour de la dinde (ou du chapon)
- 6- Après cuisson, laisser reposer la dinde (ou le chapon) 10mn sous du papier alu avant de servir
- 7- Vin : Châteauneuf-du Pape rouge (Rhône)