

CHAPON FARCI AUX FRUITS ROUGES ET À LA MENTHE POIVRÉE

un poulet qui ne manque pas de peps



PORTIONS : 5 personnes

DIFFICULTÉ : Facile

PRÉPARATION : 30m

CUISSON : 1h 30m

INGRÉDIENTS :

- 1 : Chapon
- 3 : Tranches de pain de mie
- 5 : Saucisses de poulet
- 1 poignée : Fruits rouges (framboises et myrtilles)
- 2 : Echalotes et oignons émincés
- 2 : Oeufs
- 5 cl : Lait
- 1 : Jus de citron
- 5 cl : Huile d'olive
- 1 pincée : Assaisonnement (sel et poivre)
- 5 feuilles : Menthe poivrée
- 2 : Foies de volaille

PRÉPARATION :

Etape 1 : Préparer la farce : faire tremper le pain de mie dans le lait 5 à 10 minutes, y ajouter les échalotes, l'oignon, la menthe ciselée, le jus de citron, les œufs, la farce, les foies de volaille et bien mélanger.

Etape 2 : Ajouter les fruits rouges au dernier moment pour ne pas trop les écraser.

Etape 3 : Préchauffer le four à 170°.

Etape 4 : Déposer le chapon dans un plat allant au four et ajouter deux verres d'eau et un verre de vin blanc puis enfourner.

Etape 5 : Après 30 minutes de cuisson, arroser le chapon avec le jus et au bout d'une heure, baisser le four à 150° il faut compter 1 heure de cuisson par kg.

Etape 6 : Après cuisson, mettre le jus dans une casserole avec un filet de crème et la monter au beurre. Déguster ce chapon farci avec pourquoi pas en garniture dans des paillassons de pommes de terre et un petit verre de Cahors pour arrondir le tout.

Bonne dégustation.