

LE CHAPON POUR LES FETES



- Cela peut-il convenir pour un repas de fête ?**
- Combien de personne peut-on compter pour un chapon ?**
- Comment le cuisiner ?**
- Vaut-il mieux le farcir ?**
- Quel est le budget ?**

Je vais répondre à toutes ces questions et vous donner envie de cuisiner un chapon et vous régaler avec un plat unique pour vos fêtes de fin d'année.

Pour qu'il soit bien moelleux et gouteux, il est vivement conseillé de farcir le chapon.

Il faut le préparer dès le matin, et compter deux heures maximum. Ainsi, vous aurez ensuite toute la journée pour profiter de la famille ou de vos amis.

Farce 1 : classique

Ingrédients : olives vertes, châtaigne, ail, champignons, oignon, panais, pomme de terre.

Faire revenir tous ces ingrédients dans l'huile olive.

Epices à rajouter : curcuma, curry, cumin, paprika, piment doux persil, sel et poivre.

Mélanger le tout. Votre farce est prête.

Farce 2 : sucré salé

Ingrédients : figes séchées 50g, abricots séchés 50g coupés en morceaux, raisins secs 50g, semoule moyenne 250g.

Faire revenir tous les fruits à l'huile d'olive.

Pour la semoule faire un bouillon avec 2 badianes (anis étoilé), 2 carottes, 1 poireaux, 2 cuillères à café de curcuma. Une fois réduit il faut qu'il reste un bol de bouillon.

Mettre ensuite la semoule dans ce bouillon et mélanger jusqu'à ce que tout le jus soit absorbé.

Saler et poivrer.

Ensuite mélanger tous les fruits avec la semoule. Votre farce est prête.

Préparation à la cuisson

Remplir le chapon et coudre le trou avec du fil (ou alors mettre un gros crouton aillé).

Entourez ensuite votre chapon de papier cuisson et faite une petite cheminé sur le haut.

Le remettre au froid pour le conserver jusqu'au soir.

Cuisson

Mettre un verre d'eau au fond du plat, enfourner et cuire

4 heures à 155°

- et 1 heures 180° (pour un chapon de 4kg).

En enfermant le chapon dans le papier cuisson, toutes les saveurs vont traverser la viande et la parfumer. La farce sera plus moelleuse.

Le chapon est un plat complet très convivial, qui peut nourrir facilement 10 à 12 personnes. On peut l'accompagner tout simplement avec une bonne salade verte, et le compléter bien sûr d'un bon dessert.

Budget

Compter environ 50€ pour le chapon, ou 65€ farce comprise, ce qui revient à 5,50€ par personne.

Votre productrice vous souhaite de joyeuses fêtes !

