



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



CHAPON AU BOUDIN BLANC ET CHAMPIGNONS

• DIFFICULTE •



Pour 6 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 Chapon (environ 3 kg)
- ✓ 4 Boudins blancs
- ✓ 250 g de champignons surgelés
- ✓ 200g de foies de volaille
- ✓ 2l de bouillon de volaille
- ✓ 2 échalotes
- ✓ 30g de beurre
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✓ Sel, poivre

• PREPARATION •

1. Pelez et hachez les échalotes. Dans un saladier, hachez aux ciseaux les foies de volaille. Ajoutez les boudins dépourvus de leur peau et coupés en petits dés. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile pour y faire fondre les échalotes. Salez et poivrez.
2. Mélangez les échalotes à la préparation aux foies de volaille. Farcissez le chapon de cette farce, cousez-le avec du fil alimentaire. Dans une très grande cocotte, versez le bouillon et portez-le à ébullition. Salez et poivrez, puis faites-y pocher le chapon 1 h.
3. Préchauffez le four à 180 °C. Egouttez le chapon, mettez-le dans un plat. Enfourez pour 2 h en arrosant régulièrement le chapon de son jus.
4. Faites cuire les champignons 10 min dans une poêle très chaude, avec le beurre. Servez avec le chapon.

Conseil : Pour encore plus de saveurs, ajoutez 8 brins de persil haché à la farce.

