



## La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



### CHAPON FARCI FORESTIER

#### • DIFFICULTE •



#### • INGREDIENTS •

- ✓ 1 chapon de 3 kg environ
- ✓ 250 g de chipolatas
- ✓ 600 g de poêlée forestière (cèpes, girolles, champignons de Paris)
- ✓ 600 g de pommes de terre coupées en lamelle
- ✓ 1 cuillère à café d'estragon coupé
- ✓ 1 cuillère à soupe de persil haché
- ✓ 65 g de beurre d'escargot
- ✓ 200 g d'oignons hachés
- ✓ 20 g d'échalotes coupées
- ✓ 3 cuillères à soupe d'huile de noix
- ✓ 1dl de lait
- ✓ 5 tranches de pain de mie
- ✓ 1dl de cognac
- ✓ 20 g de noix concassées
- ✓ 2 œufs
- ✓ 1 verre de vin blanc sec
- ✓ 2 cuillères à soupe de farine fluide
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

#### • PREPARATION •

1. Dans une poêle, incorporez 2 cuillères à soupe d'huile de noix, 20 g de beurre et les oignons.
2. Ajoutez les champignons jusqu'à évaporation complète du liquide.
3. Gardez de côté.

#### Préparez la farce :

1. Faites tremper la mie de pain dans du lait, retirez la peau des chipolatas.
2. Mélangez la chair avec le pain, la moitié des champignons, ½ dl de cognac, l'estragon, les noix, sel et poivre.
3. Préchauffez le four à 210°C (th 7). Retirez la ficelle du chapon.
7. Glissez sous la peau des filets et des cuisses 45 g de beurre d'escargot.
8. Assaisonnez-le et farcissez-le puis reficelez.
9. Mettez-le dans une cocotte à couvert, salez, poivrez et enfournez-le pendant 1h.
10. Ajoutez le vin blanc sec, le cognac et les échalotes puis remettent au four pendant 1 h 30 en arrosant 2 fois.
11. Préparez des galettes de pomme de terre :  
Epluchez vos pommes de terre et coupez-les en fines lamelles.
12. Dans un saladier, fouettez les œufs et la farine, ajoutez les champignons, les pommes de terre et le persil.
13. Salez et poivrez.
13. Dans une poêle, formez les galettes et fait dorer 5 minutes de chaque côté avec un peu d'huile de noix et de beurre.

