



CHAPON FARCI AU FOIE GRAS

Ingrédients pour le chapon :

- 1 chapon (environ 3,5 kg)
- Huile & Aromates (thym, laurier, herbes de Provence, etc...)
- Facultatif : 1 truffe

Ingrédients pour la farce :

- 300 g de blanquette de veau
- 150 g de Foie gras (de préférence avec morceaux)
- 1 œuf entier
- 6 tranches de pain brioché spécial foie gras (ou 3 tranches de pain de mie)
- Poivre
- Sel

Préparation :

- 1- Préparer la farce au mixeur : mélanger la viande, le pain, l'œuf et le foie gras. Assaisonnez à votre goût
- 2- Mettre la farce dans le chapon et le coudre
- 3- Préparer une huile aromatisée avec du sel, du poivre, du thym, du laurier et autres herbes de Provence et un peu de truffe
- 4- Mettre le reste de la truffe, découpée en fines lamelles, sous la peau du chapon. Enduire le chapon avec l'huile
- 5- Laisser reposer une heure pour que les parfums imprègnent bien le chapon
- 6- Mettre au four Thermostat 6/180°C pour 2 heures, arroser régulièrement le chapon de son jus de cuisson.

BON APPETIT !