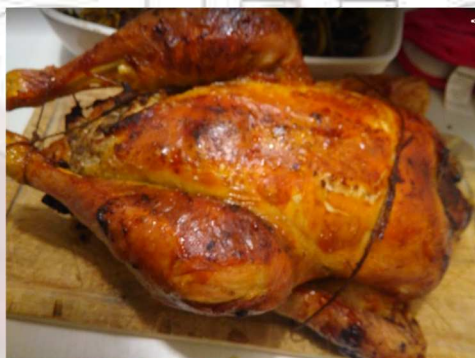


CHAPON FARCI



1 chapon d'env. 3.300kg
2 grosses c à soupe de fond de légumes
2 brins de romarin + 2 de thym et 4 feuilles de laurier

20 gr de beurre

le jus d'un demi citron
25 gr de cognac
sel et poivre

LA FARCE

1 gros oignon coupé en 2
2 gousses d'ail
6 brins de persil (plus ou moins)
20 gr (2 c à soupe) de cognac ou d'armagnac
2 petits suisses
1 œuf
250gr de champignons frais (girolles grises)
150 gr de chair à saucisse
150 gr de chair de veau déjà hachée ou (technique de hachage ici)
le gésier en petits morceaux

La veille ou le matin mettre le chapon dans une grande marmite d'eau avec le fond de légumes et les aromates, si, il ne passe pas entièrement ce n'est pas grave,

Mettre à chauffer et compter 1/4 d'heures à partir de l'ébullition, si, il ne passe pas en entier dans l'eau, retourner précautionneusement le et faire bouillir encore 10 mn, laissez refroidir pour le sortir sans risques

Faire chauffer el four à 180° (th 6) chaleur tournante

Mettre les oignons, l'ail et le persil, mettre le gobelet en place et programmer 5 sec vit 5

Ajouter le reste des ingrédients dans le bol et mélanger 2/2 c à café de sel et quelques tours de moulin de poivre mélanger 5 sec vit 6 (ou plus si nécessaire)

Mélanger citron, cognac et assaisonnement dans un bol

Farcir le chapon et l'installer dans un plat allant au four, répartir le beurre dessus , saler et poivrer

Compter 2h30 de cuisson en arrosant le chapon avec le mélange citron cognac tous les 1/4 d'heure

Si le chapon colore trop vite, glissez une feuille d'aluminium entre le haut du four et le chapon

