



Chapon farci et roti, la recette d'Ameline

ingrédients (6 personnes)

- 1 chapon de 2,5 à 3 kg
- 100g de beurre
- 20 cl d'eau
- 1 céleri en branche

Pour la farce

- 300g de pain rassis
- 200g de gorge de porc fraîche
- 200g de poitrine de porc fraîche
- 200g de noix de veau
- 100g de raisins secs
- 6 œufs
- 5 échalotes

Pour le jus

- 1 c à s de beurre (15 g)
- 1 c à s d'huile
- 1 c à s de concentré de tomates
délayé dans 1 litre d'eau
- 1 c à s de sucres semoule

- 1 bouquet de cresson
- 1 c à s d'huile
- Sel, poivre

- 1 grand verre de lait
- 1 pomme Granny Smith
- 2 c à s de beurre (30g)
- 2 gousses d'ail
- 2 c à s d'herbes hachées
(persil, estragon, ciboulette...)
- 10 tours de moulin à poivre
- 2 c à c de sel fin

- 1 bouquet garni
- 1 carotte
- 1 oignon
- Les abats de la volaille (300 à 400g
suffisent)

Préparation

ÉTAPE 1 : La veille

Salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur de la volaille, emballez dans un torchon ou un film alimentaire, réservez au réfrigérateur, sortez à température ambiante 2 h avant de cuire.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Faites fondre le beurre dans l'huile.

Posez la volaille sur la lèche-frite, badigeonnez avec le beurre fondu, installez la volaille sur le côté. Ajoutez au jus chaud (voir recette ci-après) préparé préalablement, servez dans une saucière.

Enfournez, au bout de 15 min, retournez et arrosez, continuez à ce rythme pendant 1 h 30.

Après 30 min, versez 10 cl d'eau.

Après 1 h 30, placez la volaille sur le dos; versez les 10 cl d'eau restants; arrosez encore.

Augmentez la chaleur du four à 200 °C (th. 6/7), poursuivez la cuisson encore 30 min.

Sortez la volaille sur une large planche à découper et procédez pour la découpe comme pour un poulet, même si le chapon est beaucoup plus gros.

Enveloppez les blancs et la carcasse dans une feuille de papier d'aluminium, réservez.

Remettez les cuisses dans le four à 180 °C (th. 6), faites cuire 15 min sur chaque face en arrosant; réservez.

Déglaçez la lèchefrite avec 1 demi-verre d'eau chaude; grattez bien les sucs; portez à ébullition, filtrez, ajoutez au jus déjà préparé.

Laissez refroidir la volaille à température ambiante.

Séparez les pilons des hauts de cuisse, coupez en 2 ou 3 morceaux, posez sur le fond d'un plat creux allant au four.

Escalopez légèrement en biais chaque suprême en 6 portions, découpez la farce en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur, disposez dans le plat creux, en les intercalant, 1 morceau de suprême et 1 tranche de farce.

Arrosez avec 30 cl du jus préalablement préparé.

Décorez de morceaux de 5 cm de céleri en branche ayant encore quelques feuilles, couvrez d'un film alimentaire; réservez au réfrigérateur.

ÉTAPE 2 : Préparation du jus

Découpez les abats - cou, gésier, pattes, ailerons en morceaux.

Épluchez la carotte et l'oignon, coupez-les en dés.

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et le beurre, ajoutez les abats, laissez dorer en remuant avec une cuillère en bois.

Complétez avec les légumes et le sucre, faites suer à couvert 5 min.

Ajoutez l'eau tomate et le bouquet garni, portez à ébullition pour 30 min à découvert.

Ajoutez 1 demi-verre d'eau froide, prolongez la cuisson en écumant, jusqu'à obtenir environ 50 cl de jus.

Filtrez à travers un chinois ou une passoire fine, assaisonnez à votre goût.

ÉTAPE 3 : Préparation de la farce

Hachez les viandes grille moyenne.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Trempez le pain dans le lait chaud.

Épluchez et hachez finement les échalotes et l'ail.

Pelez la pomme, coupez-la en dés.

Dans une poêle, faites fondre le beurre puis le hachis d'ail et d'échalotes.

Ajoutez la pomme, laissez dorer, réservez.

Coupez le foie de la volaille en petits dés.

Dans un saladier, mélangez les viandes hachées, le hachis d'ail et d'échalotes, la pomme, les herbes, les raisins secs, le pain trempé, les oeufs entiers, le foie, salez, poivrez, malaxez bien.

Remplissez de cette farce un moule à cake préalablement beurré - sauf s'il est antiadhésif, couvrez d'une feuille de papier d'aluminium, faites cuire 45 min au bain-marie, au four ou sur le feu.

Laissez refroidir à température ambiante, couvrez d'un film alimentaire, réservez au réfrigérateur.

ÉTAPE 4 : Le jour du service

Sortez le plat 2 h à l'avance et maintenez-le à température ambiante.

Remplacez le film alimentaire qui recouvre le plat par une feuille de papier d'aluminium.

Posez le plat sur la lèchefrite remplie de quelques verres d'eau, enfournez.

Allumez le four à 140°C (th. 4/5) 1 h avant de passer à table.

Après 40 min, réduisez la température du four à 100 °C (th. 3/4).

Servez avec le reste du jus brûlant, présenté en saucière, avec un bouquet de cresson.

Servez les tranches de farce froides ou réchauffées avec une salade verte.

Une variante : On peut remplacer les raisins et la pomme par 250 g de marrons cuits, ou 30 pruneaux dénoyautés trempés dans 1 litre de thé bien fort puis égouttés. J'achète les abats séparément à Sophie (gésiers et carcasses). Au lieu de farcir la volaille, je cuits la farce dans un moule et la réchauffe au dernier moment; découpée en tranches régulières, la farce est plus présentable.