

CHAPON FARCI AUX CÈPES ET AUX TRUFFES

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 4 heures

1 petit chapon de 3,5 kg
vidé et préparé
300 g de blanc
de dinde
300 g de cèpes
en bocal
150 g de foie gras
de canard mi-cuit
120 g de beurre
1 bouquet de persil plat
1 gousse d'ail
1 petit oignon rouge
Quelques tranches
de truffe
Huile d'olive
Sel, poivre

1. Préparez la farce fine : lavez et séchez le persil. Épluchez l'ail et l'oignon. Hachez le tout très finement. Coupez le foie gras de canard en petits dés. Hachez le blanc de dinde. Égouttez les cèpes et faites-les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Coupez-les en petits morceaux. Salez et poivrez. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier en finissant par le foie gras et les cèpes. Ajoutez 1 cuillerée à café de sel, 1 de poivre moulu et les tranches de truffe. Mélangez.

2. Introduisez la farce dans le ventre du chapon, puis refermez-le à l'aide de ficelle de cuisine et d'une grosse aiguille à tapisser. Disposez-le sur deux feuilles de papier d'aluminium croisées et recouvrez-le de petits morceaux de beurre. Repliez le papier d'aluminium hermétiquement, enfournez et faites cuire la volaille sur une plaque à four froid à 200 °C (th. 6-7) pour 1 heure.

3. Baissez la température à 180 °C (th. 6) et laissez cuire 2 heures. Ôtez le papier d'aluminium en préservant le jus et poursuivez la cuisson 1 heure. Le chapon doit dorer sans se dessécher.

4. Découpez la volaille. Sortez la farce et servez-la en accompagnement.

ASTUCE

À défaut de cèpes, utilisez des chanterelles très parfumées ou des trompettes-de-la-mort.

