



CHAPON FARCI AUX RAISINS

INGRÉDIENTS: pour 5 - 6 personnes

1 chapon d'environ 2,5 kg, spécialité de Noël à commander de préférence une semaine à l'avance chez le maître boucher

Sel, poivre, marjolaine

Moutarde Thomy de Dijon

1 kg de pommes taillées en petits dés

Crème de graisse comestible "Le Maître Boucher"

1 cc de sucre

2 pincées de cardamome

1/2 cs de zeste de citron râpé

50 g de raisins secs ramollis dans

1 dl de vin blanc

100 g de jambon cuit finement haché

1 tranche de pain blanc émietté

5 dl de bière

Suggestion

Préparer de la même façon des cuisses ou des suprêmes de chapon. Dans ce cas, servir la farce séparément en accompagnement.

PRÉPARATION

Frotter généreusement le chapon de sel, de poivre et de marjolaine, puis l'enduire de moutarde.

Pour la farce, étuver les pommes dans un peu de crème de graisse. Ajouter le sucre, la cardamome, le zeste de citron et les raisins secs avec le vin blanc, le jambon et le pain, puis mélanger soigneusement. En farcir le chapon. Coudre l'ouverture avec de la ficelle à rôtir.

Verser la bière dans une cocotte et la porter à ébullition. Déposer le chapon sur la face abdominale et le saisir durant 15 minutes au four préchauffé à 220 °C. Arroser régulièrement de fond. Poursuivre la cuisson durant 15 minutes de chaque côté, puis finir la cuisson sur le dos durant 30 - 35 minutes en arrosant constamment de fond.

Dresser le chapon sur un plat chaud. Passer le fond et en arroser la viande. Accompagner de chou rouge ou de petits pois ainsi que de pommes de terre et de rondelles d'oignon .