

Le Chapon de Noël parfait : Farci aux marrons et à l'Armagnac

Ingrédients pour la farce

- 300g de marrons cuits
- 150g de chair à saucisse (ou veau/poitrine fumée)
- 1 oignon haché, 1 échalote et 1 gousse d'ail
- Pain de mie trempé dans du lait
- 1 œuf
- 10cl d'Armagnac ou de cognac

Préparation avant cuisson

- Mélange de badigeonnage : 100g de beurre mou et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Ficeler solidement l'ouverture du chapon pour maintenir la farce en place
- Verser 1 verre de bouillon de volaille au fond du plat pour garder la viande juteuse

Maîtriser la cuisson

- Préchauffer le four à 180°C
- Temps de cuisson : environ 45 minutes par kilogramme (2h30 à 3h pour un chapon de 3 à 4 kg)
- Arroser régulièrement le chapon toutes les 30 minutes avec le jus de cuisson
- Augmenter la température à 200°C les 30 dernières minutes pour dorer la peau
- Ajouter les marrons entiers dans le plat 30 minutes avant la fin
- Couvrir d'une feuille d'aluminium si la peau dore trop rapidement

Finitions et service

- Vérifier la cuisson en piquant la cuisse : le jus doit être clair
- Laisser reposer le chapon 15 minutes à la sortie du four avant de découper
- Mixer les légumes du plat (carottes, oignons) avec du bouillon ou de la crème pour réaliser une sauce onctueuse