CHAPON FARCI A LA VIANDE HACHEE ET AUX FOIES DE VOLAILLES

Préparation; 20 mn

Cuisson: 3 h

6 personnes:

- 1 chapon (environ 3 kg)
- Pour la farce :
- 400 g de viande hachée
- 100 g de foies de volaille
- 2 œufs
- 2 yaourts nature
- 80 g d’échalotes
- 100 g d’oignons
- 2 gousses d’ail
- persil
- sel poivre

Préparation:

1. Epluchez et émincez les oignons, l’ail et les échalotes. Faites fondre du beurre et faites-les revenir quelques min dans une poêle, puis mixez-les dans un mixeur. Réservez.
2. .Nettoyez puis coupez en petits morceaux les foies de volaille et faites-les cuire légèrement à la poêle. Ils ne doivent pas cuire, juste rester rosés. Retirez le tout. Faites dorer le chapon de Noël sur toutes ses faces.
3. Préparation de la farce pour chapon. Dans un saladier, disposez la viande hachée, ajoutez-y les 2 yaourts nature et les œufs battus. Mélangez. Incorporez ensuite

les foies de volaille légèrement cuits et le mélange d’ail, oignons, échalotes. Remuez le tout puis ajoutez quelques feuilles de persil nettoyées.

4. Passez maintenant à la cuisson du chapon en préchauffant le four th. 5 (160°C).
5. Salez et poivrez l’intérieur de la volaille puis farcissez-le de la farce. Cousez l’ouverture avec de la ficelle de cuisine. Huilez l’extérieur et badigeonnez de thym. Disposez le chapon dans un grand plat passant au four et mettez à cuire environ 3 heures (environ 30 min de cuisson pour 500 g de chapon) en surveillant et en arrosant de jus régulièrement (environ toutes les demi-heures).
6. Au bout de ce temps de cuisson, sortez-le, découpez-le et servez votre chapon de Noël farci, accompagné de riz et d’asperges vertes.