CHAPON DE NOËL

10 personnes

1 chapon de 3 à 4 kg (plumé, vidé et flambé)

1 barde de lard ou 1crépine

3 cs d’huile d’olive

1 verre de muscat de rivesaltes

1 bouquet garni

Farce:

20 g de beurre

500 g de pruneaux secs (mis à tremper la veille dans du muscat)

250 g de chair à saucisse

100 g de jambon cru haché

50 g de pignons décortiqués

3 pêches jaunes au sirop taillées en gros dés

1 truffe fraîche taillée en lamelles

Sel, poivre, cannelle

muscade râpée, persil haché

1 cs de muscat de rivesaltes

1. Préchauffez le four à 210 °c thermostat 7
2. Essorer la moitié des pruneaux dénoyautés et les pêches, les mettre dans le beurre chaud.
3. Ajouter le jambon et tous les éléments composant la farce.

4. Secouer la poêle et faire légèrement dorer ce mélange.
5. Ajoutez alors la cuillère de muscat.
6. Laissez refroidir cette farce.
7. Allumez le four et préparez un plat ovale creux. Y placer le bouquet garni et l’huile.
8. Remplir soigneusement le chapon avec toute la farce et le coudre. L’entourer de bardes de lard, le déposer dans le plat et l’enfourner à mi hauteur du four.
9. L’arroser tous les 1/4 d’heure. Faire cuire environ 2 heures.
10. La cuisson terminée, déglacer le plat avec le verre de vin.