

Chapon de Noël farci aux châtaignes



VIVRE
ATHÈNES



Personnes

8-10

Temps

2h00

Ingrédients

- 1 gros chapon de 3kg environ
- 1 kg de viande hachée, moitié bœuf - moitié porc (filet de porc frais haché, pas de chair à saucisse) ou alors bœuf (gîte) seulement
- 3 oignons rouges
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 25 cl de vin blanc
- Environ 30 cl de bouillon de bœuf ou 2/3 cube dilué dans 30 cl d'eau bouillante
- 750 gr de châtaignes
- 100 gr de pignons de pin
- 12 figes sèches ou de pruneaux dénoyautés
- 50 gr de raisins secs de Corinthe
- sel et poivre du moulin
- 2 belles pincées de noix de muscade moulue
- 1 pomme granny
- 1 petit bouquet de thym frais

Étapes de préparation

1

Préparer les châtaignes **la veille** : tracer la peau en croix, les poser sur une plaque et les faire cuire au grill en les retournant souvent jusqu'à ce que la peau se sépare et que la chair soit colorée. Les éplucher chaudes et les couper en 4.

2

Hacher finement l'oignon et le faire revenir dans l'huile d'olive pour le dorer légèrement. Rajouter la viande et la saisir en l'écrasant avec une fourchette, à feu fort. Il faut que la viande soit uniformément saisie et lisse. Verser le vin blanc et attendre que l'alcool soit évaporé. Baisser le feu, rajouter la moitié du bouillon, le bouquet de thym et laisser mijoter pendant 30 minutes. Entre-temps, couper les figes ou les pruneaux en petits morceaux. Mettre les raisins secs dans 2 cuillères à soupe d'eau de vie. Faire griller les pignons de pin à sec dans une poêle.

3

Rajouter dans la casserole les pignons, les figes ou les pruneaux, les raisins secs avec l'eau de vie, puis les châtaignes. Poivrer, saler mais tenir compte du bouillon, rajouter deux bonnes pincées de noix de muscade et encore un peu de bouillon, si la farce commence à sécher.

Laisser mijoter encore 20 minutes, goûter et rectifier l'assaisonnement. Laisser refroidir, puis rajouter une pomme granny découpée en petits cubes. Saler le chapon et poivrer intérieur-extérieur avant de le farcir. Coudre l'ouverture ou alors la fermer avec une pomme crue.

4

Poser le chapon sur une grande plaque allant au four. Mettre autour des pommes de terre coupées en gros morceaux, salées et poivrées, verser un peu d'huile d'olive pour les enrober. Enduire le chapon d'huile d'olive, saler et poivrer. Enfourner à 180°C pendant 1 heure en arrosant régulièrement le chapon avec le jus du plat. Le retourner avec deux grandes cuillères et laisser cuire l'autre côté de la même façon pendant encore 1 heure. Le retourner encore une fois pour que le ventre soit vers le haut et le laisser griller légèrement tout en l'arrosant souvent. Le chapon est prêt quand le jus qui coule en perçant la cuisse avec une fourchette est clair. S'il est rosé, il faut continuer la cuisson.