



Chapon farci et ses accompagnements

Ingrédients : aiguillettes de volaille au miel (pour 4 pers)

1 chapon de 3 kg
150 g de jambon d'Ardenne découenné
150 g de mie de pain blanc
2 dl de lait entier
2 échalotes hachées
6 échalotes entières
1 petit verre d'Armagnac
2 c à s de persil frisé haché
6 petits boudins de Noël blanc
6 petits boudins de Noël noir
200 g de foie gras d'oie cru
150 g de haché porc et veau
2 oeufs entiers
Vinaigre de cidre
150 g de beurre
Sel
Poivre du moulin

Préparation du chapon

1. Faites tremper la mie de pain dans le lait. Coupez le jambon découenné en lanières fines. Retirez la peau de 2 boudins noir et blancs et taillez-les en dés. Coupez également le foie gras en dés.
2. Dans un grand saladier, mélangez le haché avec les dés de boudins, le foie gras, les lanières de jambon, les échalotes hachées ainsi que les oeufs entiers et le verre d'armagnac. Salez et poivrez. Mélangez bien le tout.
3. Salez et poivrez l'intérieur du chapon, farcissez-le de votre mélange. Refermez-le à l'aide d'une aiguille à brider et placez-le dans un plat à four.
4. Tartinez-le généreusement de beurre, entourez-le des échalotes entières, salez et poivrez.

5. Enfournez dans un four préchauffé à 220°C pendant +/- 2h30. Arrosez régulièrement avec son jus pendant la cuisson.
6. Lorsque le chapon est cuit, débarrassez-le et gardez-le au chaud.
7. Déglacez le plat de cuisson avec un filet de vinaigre de cidre et un peu de fond de gibier. Laissez réduire. Lorsque la sauce est à consistance, rectifiez l'assaisonnement et montez légèrement avec une noix de beurre en pommade.
8. Au moment de servir, levez les parties du chapon et tranchez la farce.
9. Au moment de servir, passez-les sous le grill bien chaud jusqu'à ce qu'elles soient bien caramélisées. Lorsqu'elles sont prêtes, ajoutez une cuillère de compote d'airelles au milieu et servez.
10. Au moment de servir, passez les croquettes dans une friture à 200°C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.

Ingrédients : Compote Maréchale

4 pommes à cuire
 2 c à s de sucre de canne roux
 4 noisettes de beurre
 1/2 citron jaune
 4 c à s de compote d'airelles

Préparation de la salade de pois chiches

1. Epluchez les pommes et détaillez-les en quartiers égaux. Passez-les au jus de citron pour éviter l'oxydation.
2. Disposez-les en corolle sur des assiettes qui vont au four.
3. Saupoudrez-les de sucre brun et d'un peu de beurre fondu.

Ingrédients : Pommes croquettes

- 1 kg de pommes de terre à purée cuites
- 2 jaunes d'oeuf
- 100 g de beurre
- 1 dl de lait
- Muscade
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation des pommes croquettes

1. Ecrasez vos pommes de terre cuites en purée. Ajoutez le lait, le beurre en noisette, les jaunes d'oeufs et rectifiez l'assaisonnement en sel, poivre et muscade.
2. Lorsque la purée est tiède, formez des croquettes et laissez refroidir.
3. Lorsque les croquettes sont froides, passez-les à la farine, ensuite au blanc d'oeuf battu et, pour terminer, à la chapelure. Laissez reposer au frigo pendant au moins 12h.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_aiguillettes-de-volaille-au-miel-et-ses-accompagnements?id=8128710&emissionId=5931