

LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

★ Fiche recette ★

CHAPON DE NOËL AU FOUR

Un plat traditionnel familial, authentique et plein de saveurs !

La chair de votre chapon sera tendre avec de la tenue, juteuse avec une fantastique saveur de beurre noisette... Les épices, en fondant avec le beurre, sèment sur la chair blanche rosée des petites particules sombres de poivre, qui ressemblent à de minis grains de vanille. Cette recette est faite pour les amoureux des saveurs authentiques, et pour celles et ceux qui veulent faire honneur au savoir-faire des éleveurs qui proposent de belles volailles. Vous n'en reviendrez pas à quel point c'est bon !

CE QU'IL VOUS FAUT :

- ▶ 1 chapon Label Rouge fermier (3,5 à 4kg), sorti du froid 1h à l'avance
- ▶ Environ 150g de beurre entier extra fin, sorti du froid au moins 2h à l'avance => votre beurre doit être d'excellente qualité !
- ▶ 30g d'**épices pour foie gras** de La Cuisine des Epices (dosage préconisé minimum pour un chapon de 3,5/4kg)
- ▶ 3 belles cuil. à s. d'amandes émondées

PRÉPARATION :

Vous pouvez préparer votre chapon la veille (jusqu'à l'étape « Farcir sous la peau »), pour une cuisson le jour J, ce sera encore meilleur.

1. **Parer le chapon** : selon le chapon que vous allez acheté, il vous faudra réaliser tout ou partie de ces étapes : enlever le tissu qui emmaillote le chapon (pour les chapons de Bresse), vérifier le ventre, peut-être éviscérer la volaille, couper la tête, vérifier le cou, le gésier. Couper les pattes. Retirer le surplus de graisse du ventre s'il le faut.
2. **Torréfier les amandes** : faire chauffer votre four à 150°C. Répartir vos amandes sur une plaque couverte de papier cuisson, à plat, enfourner pour 10-15 min. Sortir les amandes du four et laisser refroidir. Réserver.
3. **Farcir votre chapon sous la peau** : laisser le chapon à t° ambiante afin de pouvoir décoller la peau très facilement. Travaillez votre beurre mou façon pommade avec 30g (ou +) d'épices pour foie gras, ceci en fonction de la taille du chapon entre 3 et 5kg.
Glissez délicatement vos doigts sous la peau d'abord une première fois pour bien la décoller de la chair (ne pas trop soulever pour ne pas déchirer la peau). Commencez par décoller la peau située sur le ventre, puis glissez délicatement vos doigts entre la chair et la peau sur les cuisses de la volaille, pour finir sur les suprêmes et les ailes. Toujours avec vos doigts, glissez délicatement la farce sous la peau du chapon (dos, ventre, cuisses...). Il faut absolument éviter de déchirer la peau.
Une fois la farce répartie, massez l'ensemble du chapon sur la peau afin d'uniformiser la farce sous la peau.
4. **Cuisson du chapon** : dans un grand plat avec des bords, mettre la volaille dans le fond du plat légèrement huilé. Sans sel, sans poivre, car la farce contient ces 2 ingrédients. Vous pouvez lui ligoter les pattes pour que votre chapon garde une belle tenue à la cuisson. Si vous le souhaitez, vous pouvez huiler votre chapon avec un peu d'huile (une huile neutre, de préférence), à l'aide d'un pinceau. Poser un morceau de papier aluminium sur le dessus de la volaille pour la protéger car la cuisson est longue (sans fermer complètement le plat car ce n'est pas une cuisson à l'étuvée). Glissez votre plat dans le four froid => mettre à chauffer à 200°C. La cuisson prend quelques heures. De temps en temps, retournez la volaille (attention, elle est lourde et très chaude !) : à droite, à gauche, sur le dos, sur le ventre... et arrosez-la de jus de cuisson.
5. La chair du chapon est cuite lorsqu'à cœur la température se situe entre 80 et 83°C max. Vous pouvez piquer la sonde de votre thermomètre dans votre volaille, dans 2 ou 3 endroits différents, là où la viande est épaisse. On dit qu'il faut compter 50 min à 1h de cuisson par kilo mais il est plus prudent d'utiliser un thermomètre de cuisson. Environ 30 min avant la fin de la cuisson, retirer le papier aluminium et arroser avec le jus de cuisson. La peau sera croustillante et bien dorée !

Si la peau dore trop vite : couvrir de nouveau le chapon. Si la peau n'est pas assez dorée : en fin de cuisson mettre la position grill de votre four. Servir avec des petites pommes de terre sautées ou une purée maison à l'ail, par exemple... Concassez vos amandes torréfiées, puis, au moment du service, versez les amandes torréfiées dans le jus et nappez généreusement votre chapon avec ce jus aux amandes grillées...



LA CUISINE DES ÉPICES

— Créateur et fabricant de mélanges d'épices —

©La Cuisine des Epices : copie/reproduction non autorisée.

Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : www.lacuisinedeseepices.fr