



*Avec le lin, c'est la nature
qui vous fait du bien*



Ferme du Parc

Idée recette

Chapon farci aux morilles

Ingrédients

1 chapon
35 cl de vin jaune ou vin d'Arbois
75g de morilles séchées
2 cuillères à soupe de crème
fraîche
Sel
Poivre

FARCE :

800g de farce fine
5 cl de cognac
25g de morilles séchées

Mettez les morilles dans une jatte, recouvrez-les d'eau et laissez-les gonfler pendant 20 mn, jusqu'à ce qu'elles soient réhydratées. Préchauffez le four th7 (210°). Mélangez la farce fine avec le cognac et 25g de morilles coupées en petits morceaux. Farcissez le chapon et cousez-le avec de la ficelle de cuisine (ajoutez les abats hachés à la farce si vous les avez). Installez le chapon salé et poivré dans un plat allant au four. Mettez-le à cuire à four chaud sans ajouter de matière grasse. Pendant la 1ère partie de la cuisson, retirez régulièrement la graisse rendue par la volaille. Après 1 h 30 de cuisson, versez 20 cl de vin jaune sur la volaille, poursuivez la cuisson pendant 1 h en ajoutant peu à peu le reste du vin, en arrosant souvent. Lorsque le chapon est cuit, sortez-le du four et gardez-le toujours au chaud. Déglacez le plat avec un peu d'eau chaude en le grattant avec une spatule pour décoller tous les sucres. Egouttez le reste des morilles, faites-les chauffer sur feu doux avec le jus de cuisson du chapon. Laissez frémir quelques mn, puis ajoutez la crème fraîche pour lier la sauce. Maintenez au chaud sur feu très doux. Découpez en parts le chapon, servez-le accompagné de sa farce et de la sauce au vin et aux morilles.