**CHAPON FARCI ET POIRES AU PORTO**

Niveau de difficulté : Facile

Temps de cuisson : 2H30

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de repos : 0

**Ingrédients pour 6/8 personnes :**

1 Chapon de 3 Kg

4 Poires

50 g de Beurre

70 cl de Porto Rouge

20 cl de Fond de Volaille (Voir conseil)

2 Etoiles de Badiane

1 Gousse de Vanille

2 Cuillères à soupe de Cassonade

Pour la Farce :

300 g de Farce fine (Voir conseil)

150 g de Foies de Volaille

100 g de Jambon fumé

2 Poires

2 Oignons

100 g de Pistaches décortiquées

1 Cuillère à soupe d’huile

Sel et Poivre blanc

Légumes d’accompagnements :

8 Figues fraiches ou surgelées entières

400 g de Châtaignes au naturel (Voir conseil)

50 g de Beurre

1 Échalote

**Matériel :**

1 Grand plat à four

1 Aiguille à barder ou une grosse aiguille

Ficelle à rôti

**Préparation :**

Préchauffez votre four à 240°.

Sortez le chapon du réfrigérateur, déballez-le et laissez-le revenir à température ambiante.

Préparez la farce :

Pelez et hachez les oignons et faites les revenir dans une poêle avec l’huile chaude.

Débarrassez les et remplacez les par les foies de volaille, laissez cuire 3 minutes à feu vif.

Salez et poivrez.

Dégraissez et émincez le jambon.

Épluchez, épépinez et taillez en dès les 2 poires (celles prévues pour la farce).

Dans un saladier, réunissez les poires, le jambon, la farce fine, les oignons, les foies, les pistaches et poivrez.

Mélangez bien le tout puis farcissez en le chapon.

À l’aide de la grosse aiguille ou aiguille à barder et de la ficelle à rôti, cousez l’ouverture.

Dans une casserole faites fondre 40 g de beurre, badigeonnez en le chapon puis salez et poivrez.

Enfournez pour 20 à 25 minutes le temps qu’il prenne un peu de couleur puis ramenez la température du four à 150° et poursuivez la cuisson pendant 2Heures en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.

Pendant la cuisson, faites frémir 5 minutes le porto avec la vanille fendue en deux et les étoiles de Badiane.

Pelez, épépinez et coupez en deux dans le sens de la longueur les 4 poires.

Pochez-les 15 minutes dans le porto, puis laissez-les refroidir dedans.

Sortez-les à l’écumoire, badigeonnez-les avec les 10 g de beurre restant et saupoudrez de cassonade.

Conservez le porto pour la sauce.

Dorez-les rapidement sous le grill du four.

Épluchez et hachez l’échalote et faites les suer dans une poêle chaude avec 30 g de beurre. Quand le beurre mousse ajoutez les châtaignes, salez, poivrez et laissez cuire.

Dans une casserole à fond antiadhésif, faites fondre le beurre restant et ajoutez les figues entières.

Saler et poivrez puis laissez cuire en les faisant dorer légèrement.

Lorsque le chapon est cuit, ôter le du plat de cuisson et conserver le au chaud couvert de papier aluminium.

Dégraissez le jus de cuisson du chapon avec un peu d’eau puis filtrez-le à travers un chinois fin.

Versez-le dans une casserole avec le porto filtré et le fond de volaille.

Faites réduire d’un tiers à feu vif.

Sortez la farce de l’intérieure du chapon et découpez-la en tranches.

Découpez le chapon et déposez-le sur le plat de service chaud.

Disposez harmonieusement autour la farce, les châtaignes, les poires ainsi que les figues.

Servir avec la sauce chaude en saucière.

**Conseil :**

Pensez à chauffer votre plat de service ainsi que la saucière afin que le chapon reste bien chaud le temps du service.

Pendant les fêtes vous trouverez facilement de la farce fine chez votre boucher ou charcutier, on en trouve même en supermarché mais bon……ce n’est pas celle du boucher !

Préférez des châtaignes sous vide, elles sont meilleurs que celles trempant dans leur jus. Les châtaignes surgelées sont elles aussi excellentes mais un peu plus longues à préparer.

Choisissez de préférence du fond de volaille liquide, au rayon épices du supermarché ou encore meilleur en surgelé chez les professionnels du surgelé.

Pouvant peser jusqu'à 6 kilos, le chapon convient idéalement aux repas de fêtes et aux grandes tables. Plus encore que son abondance en viande, c'est la qualité de sa chair qui donne au chapon son caractère exceptionnel.

Proche de la poularde (sorte de chapon au féminin) au niveau gustatif, le chapon se prépare généralement de la même façon. On le préfère **rôti, braisé, poêlé ou poché** plutôt que grillé ou sauté, ces deux derniers modes de cuisson ayant tendance à faire fondre toute sa bonne graisse.

Le chapon se cuisine simplement, le plus souvent accompagné de produits de choix comme le foie gras, la truffe ou les champignons. Bien que sa chair soit particulièrement goûteuse, elle est également très délicate et ne supporte pas les sauces et préparations trop puissantes.

**La cuisson du chapon est le moment le plus important de sa préparation**. En effet, un passage au four trop long aurait pour conséquence une viande sèche et presque dénuée de goût. Un comble quand on sait que c'est à sa tendreté que l'on doit la saveur du chapon. Une cuisson **au four à une température moyenne** (150°C), **une heure après l'avoir sorti du réfrigérateur, est ainsi préférable si l'on veut être sûr de déguster une viande bien moelleuse.**

Mais ce n'est pas tout, car **le chapon demande une présence de tous les instants**, qui se matérialise par un arrosage régulier pendant toute la durée de sa cuisson. Le plus souvent, on trempe la volaille avec son jus, ou du cidre si l'on souhaite aromatiser la viande. Pour donner un ordre d'idée, comptez environ 30 minutes de cuisson pour 500 grammes de chapon.

**Côté forme :**

Consultez les recettes suivantes pour :

Les Figues - Rôti de Porc aux Figatelli et aux figues

Les Châtaignes - Velouté de Potiron aux châtaignes

Les Poires - Tarte fondante aux Poires Comices

La particularité du [**chapon**](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-chapon) tient essentiellement dans sa teneur en graisse, qui donne à sa chair toute sa tendreté et sa saveur.

Rien de pire pour la ligne qu'un produit riche en gras me direz-vous ? Certes, mais il ne faut pas oublier que la consommation du chapon reste en général réservée aux périodes de fêtes. Une fois de temps en temps, ça ne peut pas faire de mal. Au contraire même.

Et pour cause, la délicatesse de cette viande, qui se détache sous la fourchette aussi simplement qu'elle fond dans la bouche, s'explique plus précisément par sa richesse en **acides gras mono et poly insaturés**.

Concrètement, cette particularité représente même un atout en assurant **le bon fonctionnement de l'appareil cardio vasculaire et la circulation du sang dans l'organisme**.

Par ailleurs, si la qualité de votre viande est **garantie par un label reconnu**, il n'y aura aucun risque d'y trouver des traces de produits chimiques (antibiotiques par exemple)