

Chapon farci au foie gras, figues au Banyuls

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 3 heures

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 chapon d'au moins 3 kg
- 150 g de mie de pain rassis
- 20 centilitres de lait
- 1 oignon haché
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 150 g de jambon de Bayonne
- 2 boudins blancs
- 150 g de foie gras mi-cuit
- 150 g de chair à saucisse
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe d'Armagnac
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 4 cuillères à soupe de persil haché
- 150 g de beurre
- Sel - Poivre du moulin



Pour les figues au Banyuls :

- 30 figues violettes
- 1 bouteille de Banyuls
- 100 g de sucre en poudre
- 1 fragment de bâton de cannelle
- 1 petit morceau de macis
- 1 clou de girofle

- 100 g de beurre

Recette :

Préparer la farce : humecter la mie de pain avec le lait. Faire blondir l'oignon haché avec l'huile. Hacher le jambon. Retirer la peau des boudins et les couper en dés. Couper le foie gras en dés. Essorer la mie de pain. Dans une saladier, mettre tous ces ingrédients ; ajouter la chair à saucisse, les œufs, l'Armagnac, le sucre, le

persil. Saler, poivrer et bien amalgamer.

Bourrer la cavité du chapon avec la farce et recoudre avec du fil de cuisine.

Mettre le chapon dans un plat allant au four, le tartiner de beurre, saler, poivrer et mettre au four préchauffé à 220 °C, pendant 25 minutes par livre. Mettre un verre d'eau au fond et arroser régulièrement le chapon, pendant la cuisson, avec son jus.

Préparer les figues au Banyuls : 45 minutes avant la fin de la cuisson, verser le Banyuls dans une casserole, ajouter le sucre en poudre, les épices, porter à frémissement jusqu'à une réduction de moitié. Filtrer et réserver. Laver les figues, les ranger dans un plat beurré avec la moitié du beurre. Saler, poivrer, parsemer du reste du beurre.

Lorsque le chapon est cuit, mettre le plat de figues au four et les faire cuire pendant 10 minutes, puis verser la sauce au Banyuls et remettre au four pour 10 minutes.

Servir le chapon accompagné de figues au Banyuls. Mettre la sauce de cuisson du chapon dans une saucière.