



Chapon de pintade fermier * farci au boudin blanc * et foie de volaille

Mon chapon de pintade est élevé en plein air pendant 154 jours, et nourri essentiellement au maïs. Engraissé aux produits laitiers en fin d'élevage, il a un bon goût corse et proche du gibier.

🍴 5-6 pers.

🕒 30 min

🕒 2h00

- 1 chapon de pintade fermier Marie Hot
- 1 verre de vin blanc
- Un peu d'huile d'olive
- 1 petit verre d'armagnac (ou cognac)
- 2 échalotes
- 2 boudins blancs
- 125 g de foies de volaille
- 1 œuf
- 1 tranche de pain de mie trempée dans du lait
- Muscade râpée
- Sel et poivre

Préparation :

Mixez les boudins blancs sans la peau, les foies de volaille, le pain un peu essoré, l'œuf, un peu de muscade râpée, du sel, du poivre et l'armagnac (ou cognac).

Placez la préparation dans un grand bol et ajoutez les échalotes émincées. Farcissez le chapon de pintade avec cette préparation et couvrez l'ouverture.

Massez la volaille avec un peu d'huile d'olive, salez, poivrez et déposez-la dans un grand plat, ajoutez le vin blanc.

Cuire à 180°C pendant environ 2 heures en l'arrosant tous les quarts d'heure.

Sortez le chapon de pintade environ 15 à 30 minutes avant de le découper et laissez-le reposer sous un papier aluminium.