

# Chapon farci au pain d'épice et au foie gras

## Pour 8 personnes :

**Farce** : 150 gr de pain d'épice en dés  
250 gr de farce fine de veau ou de porc  
150 gr de foie gras frais en dés  
2 œufs  
1 petite pomme râpée  
Sel, poivre  
1 chapon de 3 kg  
50 gr de beurre fondu  
4 gousses d'ail non épluchées  
3 branches de romarin



Préchauffer le four, th 6/7 ou 200°C. Dans le **Bol Batteur Pro 3L**, mêler tous les ingrédients de la farce à l'aide de la **Cuiller à mélange**. Déposer la farce à l'intérieur de la volaille, la poser dans **l'Ultra Pro 5.7L** et la badigeonner de beurre fondu à l'aide du **Pinceau silicone**. Ajouter les gousses d'ail, les branches de romarin et faire cuire couvert 1h15, th 6/7 ou 200°C. Augmenter la température du four th 7/8 ou 220°C et poursuivre la cuisson encore 15 minutes. Déguster chaud.

**Astuce** : Pour une volaille qui demande une cuisson délicate, avec **l'Ultra Pro** vous obtiendrez un résultat moelleux et raffiné. Vous pouvez farcir votre volaille la veille pour que la farce parfume bien la chair et la cuire le lendemain.