 **Chapon farci rôti**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/01/Chapon-farci-r%C3%B4ti-P1000514.jpg) **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**- 1 chapon fermier de 3,570 kg**  
**- 550 g de farce à légumes (1)**  
**- 50 g de mie de pain  
- un peu de lait**  
**- 1 bouquet de persil**  
**- 1 œuf**  
**- 10 marrons cuits**  
**- 1 càs d'armagnac**  
**- sel & poivre du moulin  
- jus de citron**  
**- 150 ml d'eau**  
**- 50 ml de vin blanc**

**1 grand plat à four**  
**Préchauffage du four à 150°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Commencer par vérifier s'il ne reste pas de petites plumes et flamber la volaille.   
Préparer la farce :  
Enlever la croûte du pain et découper 50 g de mie en dés. Les couvrir de lait et les laisser ramollir. Les presser pour retirer l'excédent de lait.  
Hacher finement le persil.  
Couper les marrons en gros dés.  
Mettre dans un saladier la viande, la mie de pain, le persil, les marrons, l'œuf et l'armagnac.  
Mélanger soigneusement pour obtenir une farce bien liée.  
Saler et poivrer.  
Farcir le chapon.  
Si l'ouverture est importante, il faudra recoudre la volaille à l'aide d'une aiguille à brider.  
Cette fois, le boucher avait "[bridé](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" le chapon bien serré, j'ai simplement repassé une ficelle pour fermer un peu mieux l'ouverture.  
Enduire le chapon de jus de citron, et le saler sur toutes ses faces.  
Mettre l'eau et le vin blanc dans le plat de cuisson et y déposer le chapon sur une cuisse (pas si facile de le faire rester dans cette position!).  
Enfourner pour une heure en arrosant la volaille de temps en temps avec son jus.  
Retourner la volaille sur la deuxième cuisse. Laisser encore une heure en arrosant toujours de temps en temps.  
Mettre enfin la volaille sur le dos.  
Laisser encore une heure (vous avez pensé à arroser?).  
Si vous avez un thermomètre de cuisson à sonde, c'est le moment de piquer la volaille dans une partie charnue.  
J'ai arrêté la cuisson lorsque la température était de 82°C, la cuisson avait duré environ   
3 h 20 mn.  
Sortir le plat et envelopper soigneusement la volaille (papier cuisson et papier alu).  
La laisser reposer 30 minutes avant de la découper.  
Pendant le temps de repos, dégraisser le jus de cuisson si nécessaire et en ajouter quelques cuillerées sur les marrons pour les faire réchauffer.  
Servir dans des assiettes chaudes, un morceau de volaille accompagné de marrons.  
Présenter le jus bien chaud en saucière.