



La Recette du mois

DÉCEMBRE 2023



Chapon/Dinde de Noël farcie

Cette recette peut s'adapter à une pintade ou poularde suivant le nombre de personnes que vous êtes, n'hésitez pas à demander conseil.



8 à 12 personnes suivant la grosseur de la volaille



Temps de cuisson : 3 heures

POUR CUISINER CE PLAT VOUS AUREZ BESOIN DE :
À LA BOUCHERIE DE LA CITE-JARDIN :



1 volaille de la ferme du Luteau



800 grammes de farce fine

CHEZ VOTRE EPICIER :



3 carottes



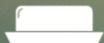
3 oignons



1L de bouillon de volaille



1 bouquet garni



1 plaquette de beurre

Les étapes de la Recette :

1

Épluchez les oignons et les carottes, puis coupez-les en gros cubes. Disposez-les soigneusement au fond du plat qui accueillera la volaille.

2

Disposer la volaille dans le plat, celle-ci est prête à cuire. Votre boucher a tout préparé avec amour pour que vous n'ayez rien à faire.

3

Dans le fond du plat, versez le bouillon de volaille et ajoutez quelques herbes aromatiques. Déposez également de belles noix de beurre sur la volaille et la garniture aromatique (oignons, carottes). Pour les plus gourmands, vous avez la possibilité d'ajouter des châtaignes à mi-cuisson.

4

Enfournez votre volaille en gardant à l'esprit une cuisson d'environ trois heures. Démarrez la cuisson de la volaille dans un four froid pendant 1 heure à 120 degrés, suivi de 1 heure à 150 degrés, puis terminez avec 45 minutes à 1 heure à 180 degrés. La dernière heure de cuisson définira la coloration de votre pièce. N'oubliez pas d'arroser la volaille toutes les 30 minutes avec le jus de cuisson.

Une fois votre volaille prête, vous avez la possibilité de la laisser dans le four éteint le temps de terminer l'entrée avec vos convives.

Nous sommes entièrement disponibles pour vous fournir des conseils concernant la farce, ses ingrédients, et ce qu'elle peut garnir.

Nous vous souhaitons un excellent repas de fêtes de fin d'année !

N'hésitez pas à nous partager vos festins :

[boucherie_suresnes](https://www.instagram.com/boucherie_suresnes)

[Boucherie de la Cité-jardin](https://www.facebook.com/boucherie_suresnes)