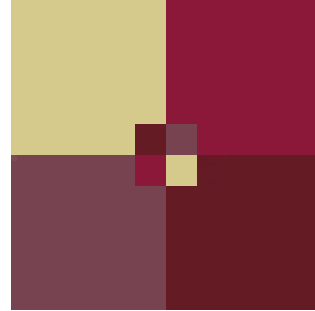


Chapon Farci aux marrons

Ingrédients :

Pour 8 personnes

- 1 chapon (environ 3.5 kg)
- 700g de farce de volaille nature
- 200g de marrons
- 1 oignon
- 25 cl de vin blanc
- 1 CS Huile d'olive
- Sel/Poivre du moulin
- Quelques branches de persil plat



Recette de CellarDuVin.com

Recette :

Farce : Commencez par ciseler le persil, et réservez le. Puis hachez très finement l'oignon, réservez le également. Concasser la moitié des marrons très grossièrement. Mélangez dans une jatte tous ces ingrédients et la farce émietée. Mélanger bien, afin d'obtenir une farce homogène. Vous pouvez alors incorporer la cuillère à soupe d'huile d'olive pour parfumer la farce. N'oubliez pas de saler et poivrer à votre convenance.

Préparation : Demandez à votre volailler de préparer la bête(vidée, sans la tête), mais ne la ficelez pas, ce n'est pas nécessaire. Dans une grande marmite faites bouillir de l'eau. Une fois l'eau en ébullition plongez-y le chapon pendant 10 minutes.

Sortez le de l'eau, et remplissez le de farce. La peau se décolle facilement, vous pourrez y glisser quelques fines lamelles de marrons.

Salez et poivrez le chapon, répartissez le reste des marrons dans le plat autour de la bête. Ajoutez le vin blanc.

Cuisson : préchauffez le four à 210°C, une fois chaud mettez-y le chapon pendant 2 heures.

Vous pouvez accompagner le chapon de pommes duchesses ou d'haricots verts en fagots.

Accompagnement :

Un cabernet sera parfait.

Notes :