

La recette de Maître Ceram

Chapon aux pommes et aux marrons

Pour 8 personnes :

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 2 h

Ingrédients :

- 1 chapon
- 300 g de chair à saucisse
- 1 pomme
- 3 échalotes
- 1 bocal (1kg) de marrons au naturel
- 1 oeuf
- 1 c. à soupe d'huile d'arachide
- sel et poivre

Préparation :

Pelez et émincez les échalotes.

Epluchez une pomme et taillez-la en petits morceaux.

Mixez 200 g de marrons. Battez l'œuf.

Mélangez le tout dans un saladier avec la chair à saucisse.

Salez et poivrez.

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Remplissez le chapon de cette farce et ficelez-le.

Mettez-le dans la cocotte à four **Maître Ceram**, arrosez-le d'un filet d'huile, salez, poivrez.

Enfournez et faites cuire 2 heures.

Grâce au couvercle, votre volaille est arrosée tout au long de la cuisson. Cuite à cœur, elle reste fondante et moelleuse.

Egouttez le reste des marrons, ajoutez-les au chapon 15 min avant la fin de la cuisson.

Servez le chapon et les marrons dans un plat de présentation.



BONNES FÊTES

