

Chapon de Noël aux marrons et aux pommes

Pour 6 personnes :

- 1 chapon
- 300 g de chair à saucisses
- 1 kg de marrons
- 1 kg de pommes
- 3 échalotes
- 1 œuf
- 100 g de beurre
- 1 c. à soupe d'huile d'arachide
- 50 g de sucre en poudre
- Sel, poivre

Eplucher une pomme et coupez la en petits morceaux. Pelez et émincez les échalotes. Mixez 200 g de marrons. Battez l'œuf, hachez le foie du chapon. Mélanger le tout dans un saladier et ajoutez la chair à saucisses. Salez et poivrez.

Préchauffez le four th7 (210°C).

Remplir le chapon de farce et ficelez le.

Mettez dans un plat à four, arrosez le d'un filet d'huile et parsemez le de 50 g de beurre.

Enfournez et faites cuire 2h en arrosant régulièrement de son jus de cuisson.

Pendant ce temps, lavez les pommes et les évider.

Hachez grossièrement 200 g de marrons. Mélanger les avec le beurre restant et le sucre.

Garnissez l'intérieur des pommes de cette farce.

Mettez dans un plat les pommes farcies et le reste des marrons et mettez à cuire 25 minutes.

Servir le chapon entouré des pommes et des marrons.