

# Chapon aux marrons

## INGREDIENTS

Pour 6 personnes

PREPARATION : 15 min

CUISSON : 200 min

Chapon (2kg)

Aromate(s) ail, thym,  
laurier

Beurre doux : 40 g

Huile d'olive : 3 cl

Moulin à poivre : 6  
tour(s)

Sel fin : 6 pincée(s)

Marron(s) cuit(s) : 300 g

Pomme(s) Dauphine ou  
lamelle(s) : 800 g

*Possibilité d'ajouter une  
farce avec marrons  
concassés.*



## PROGRESSION DE LA RECETTE

Préchauffer le four à 175 °C (th. 6).

Assaisonner l'intérieur du chapon, puis le farcir de thym, de laurier et d'une gousse d'ail. Le badigeonner ensuite de beurre sur toute la peau.

Faire chauffer la cocotte avec un peu d'huile d'olive, puis mettre le chapon à cuire sur une cuisse pendant 3 min.

Enfourner à 175 °C pendant 25 à 30 min.

Retourner ensuite le chapon en le mettant sur l'autre cuisse, puis l'arroser de la graisse contenue dans la cocotte.

Poursuivre la cuisson pendant 30 min.

Poser ensuite le chapon sur le dos et finir de le cuire pendant 30 min.

Laisser le chapon reposer sous une feuille d'aluminium, dans un endroit tiède, pendant au moins 30 min.

Préchauffer le four à 200 °C (th. 7).

Dégraissier le jus de cuisson du chapon en enlevant l'excédent de graisse à l'aide d'une petite louche, puis remettre le jus dans la cocotte. Ajouter les marrons et les laisser confire à feu doux durant 10 min. Rectifier ensuite l'assaisonnement en sel et en poivre et conserver au chaud.

Disposer les pommes dauphines sur une plaque allant au four garnie de papier sulfurisé, puis enfourner à 200 °C pendant la durée indiquée sur le paquet.

Lorsqu'elles sont cuites, dresser le chapon dans un plat de service et l'accompagner de sa garniture et du jus de cuisson servi en saucière.

**INFOS PRATIQUES** Nbre de pers 6 - Temps de préparation : 15 minutes - Temps de cuisson : 200 minutes

**CHOISIR LE BON VIN :** Avec un Chapon aux marrons nous vous conseillons de servir : Un Alsace Pinot Noir Rouge. Un Châteauneuf du Pape Rouge. Un Chinon Rouge. Un Côtes du Rhône Villages Rouge. Un Gigondas Rouge.