



FERME DU PARC  
72 350 ST DENIS D'ORQUES  
TEL : 02.43.88.21.31

*Avec le lin, c'est la nature  
qui vous fait du bien*



# *Ferme du Parc*

## *Idée recette*

### *Chapon farci aux marrons*

#### **Ingrédients**

1 chapon  
450g de veau haché  
700g de marrons  
350g d'abricots séchés  
300g de petits oignons blancs  
(surgelés)  
2 cuillères à soupe + 5 cl de  
cognac  
1 œuf  
75g de beurre  
1 cuillère à café de sucre

1. 2h30 avant de servir : préchauffez le four à 220°C (th.8). Mêlez à la main veau, 50g d'abricots morcelés, œuf, 2 cuillères à soupe de cognac, poivrez, salez. Ajoutez 100g de marrons. Farcissez le chapon, cousez l'ouverture. Posez-le dans un grand plat à four avec 2dl d'eau. Enfourez 15 mn. Baissez la température à 170°C (th.3/4), cuisez 2h. Arrosez toutes les 20 mn avec le gras rendu.

2. 20 mn avant de servir : mettez les oignons dans la poêle avec 15g de beurre, le sucre, 1 dl d'eau, sel. Cuisez à feu très doux. Quand il n'y a plus de jus, remuez doucement le temps de caraméliser un peu.

3. 15-20 mn avant de servir : mettez les abricots dans une sauteuse avec beurre, cognac, sel, poivre ; fermez, cuisez env. 10 mn. Quand les abricots sont tendres, ôtez le couvercle, laissez presque tout le jus s'évaporer. Ajoutez les marrons, le temps de les chauffer.

4. Servez : mêlez oignons et marrons, répartissez autour du chapon.