

Recette Chapon au romarin, marrons et champignons

Nombre de personnes **6 personnes**

Difficulté 

Temps de préparation **20 minutes**

Temps de cuisson **120 minutes**

Ingrédients

- 1 chapon d'environ 3 kg
- 1 kg de champignons variés (girolles, cèpes, trompettes)
- 400 g de marrons
- 5 brins de romarin frais
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de persil plat
- 50 g de beurre doux
- Sel fin
- Poivre noir du moulin

Préparation

- Préchauffez votre four à 160 °C.
- Brisez les brins de romarin en petits morceaux.
- Taillez dans la chair du chapon de petites incisions à l'aide d'un couteau bien aiguisé.
- Introduisez dans les fentes des morceaux de romarin.
- Mettez ensuite à rôtir le chapon au four pendant 2 heures.
- 15 minutes avant la fin de la cuisson du chapon, faites sauter au beurre dans une poêle bien chaude les marrons et les champignons coupés.
- Salez et poivrez en cours de cuisson puis ajoutez l'ail et le persil finement émincés.
- Faites cuire la poêlée pendant 5 minutes en remuant fréquemment.