# CHAPON FARCI AUX FIGUES ET MARRONS

**Préparation : 30 mn**

**Cuisson: 3 h**

**10 Personnes:**

**Ingrédients;**

- 1 chapon vidé de 3 kg environ
- 300 g de chair à saucisse persillée
- 200 g de foies de volaille
- 500 g de choux de Bruxelles
- 10 pommes de terre
- 10 pommes
- 6 dattes ou pruneaux dénoyautés
- 1 boîte de marrons au naturel
- 3 échalotes
- 50 g de beurre ramolli
- 20 cl de bouillon de volaille
- Huile d’olive
- Sel, poivre

**Préparation:**

- 1.Préchauffez le four à 210°C. Pendant ce temps, pelez, épépinez et émincez les pommes. Épluchez les échalotes.
- 2.Mixez les dés de pomme avec les échalotes, les dattes, la chair à saucisse, les foies de volaille, la moitié des marrons égouttés, du sel et du poivre. Farcissez le chapon avec cette farce et ficelez-le fermement. Badigeonnez-le entièrement d’huile d’olive, puis de beurre ramolli, salez et poivrez. Enfournez pour 2 h en arrosant toutes les 20 min environ avec une louche de bouillon.

- 3.Lavez les pommes de terre, pelez-les et découpez-les en quartiers. Préparez les choux de Bruxelles en enlevant les feuilles abîmées et en coupant le trognon dur. Après 2 h de cuisson, ajoutez les pommes de terre autour du chapon. Enfournez pour 30 min de plus avant d’ajouter les marrons restants et les choux de Bruxelles. Laissez cuire encore 30 min. En tout, comptez 1 h de cuisson par kilo de viande.
- 4.Servez le chapon entouré de sa garniture dans un plat de fête !