



## La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



### CHAPON AUX MARRONS

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 chapon de 3 kilos
- ✓ 300g de veau haché
- ✓ 3cl de bouillon de volaille
- ✓ 500g de marrons au naturel, cuits
- ✓ 200g de champignons
- ✓ 5 carottes
- ✓ 1 bouquet de persil
- ✓ 2 branches de cerfeuil
- ✓ quelques grappes de groseilles
- ✓ 1 œuf
- ✓ 4 cuillerée à soupe de miel liquide
- ✓ 4 cuillerée à soupe d'huile
- ✓ sel, poivre

• PREPARATION •

1. Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C).  
Laver et ciseler le persil.
2. Salez et poivrez selon votre goût et faites cuire doucement pendant 1 heure.  
Une fois cuite, égouttez la viande.
3. Dans une casserole à part, démarrez le roux : faites fondre le beurre, ajoutez la farine, remuez et faites cuire 3 minutes.
4. Pour terminer la sauce, mélangez le bouillon chaud au roux et laissez cuire en remuant pendant 5 minutes, ajoutez la crème. Salez et poivrez.
5. Poêlez au beurre les lardons et les champignons.
6. Mélangez les lardons et les champignons à la blanquette.

