

Chapon farci aux fruits secs

6 pers 40 mn

Les **ingrédients**

- 1 chapon de 2 kg environ
- 6 navets
- 1 verre d'eau
- 10 pruneaux
- 10 abricots secs
- 10 marrons
- Pour la farce :
- 6 pruneaux
- 6 abricots secs
- 1 c. à s. de noix concassées
- 6 marrons
- 1 c. à s. de miel
- 1 yaourt nature
- 1?2 gousse de vanille
- Muscade
- Vin blanc (30cl)

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2

Préparer la farce : dans une casserole, ajouter le vin blanc, la moitié d'une gousse de vanille,
6 pruneaux et 6 abricots. Raire revenir pendant 20 mn.

Etape 3

Hacher le reste de pruneaux et d'abricots cuits. Dans un saladier, les mélanger avec le yaourt,
les noix concassées, le miel, 6 marrons et la muscade.

Etape 4

Farcir le chapon et bien le refermer.

Etape 5

Enfourner dans un grand plat. Au bout de 30 minutes, ajouter un verre d'eau et arroser le
chapon toutes les demi-heures avec son jus. Rajouter de l'eau si besoin.

Etape 6

Éplucher les navets

Etape 7

Au bout d'1h30 de cuisson, ajouter les navets, le reste des pruneaux, des abricots et des
marrons dans le plat. Les arroser du jus de cuisson. Les arroser du jus de cuisson pour les
rendre plus fondants.