

recette écomiam

# CHAPON MARRONS BUTTERNUT

## FARCE AUX CHAMPIGNONS ET MASCARPONE



6 à 8 pers. 30 min 2h30 min

### Ingrédients

#### Surgelés écomiam

- 1 chapon d'environ 3 kg  
(décongélation 24 à 48h)
- 1 kg de champignons de Paris émincés surgelés
- 2 sachets de 500 g de butternut surgelés
- 100 g d'échalote de Bretagne surgelée
- 100 g de persil plat de Bretagne surgelé
- 500 g d'oignons rouges émincés surgelés
- 250 g de beurre de printemps décongelé
- 500 g de châtaignes entières pelées surgelées
- 100 g de ciboulette surgelée

#### Épicerie / Marché

- 200 g de mascarpone

### Préparation

- Réalisez la farce, faites suer les échalotes dans 50 g de beurre, ajoutez les champignons, laissez cuire puis débarrassez sur une planche et hachez au couteau. Ajoutez le persil plat, le mascarpone et assaisonnez.
- Passez les doigts sous la peau du chapon sans la trouser, appliquez la farce à l'aide d'une poche à douille. Assaisonnez, enfournez à 180°C pendant 2h30, arrosez et retournez la volaille toutes les 30 minutes.
- Réalisez la garniture, faites rissoler le butternut dans 100 g de beurre puis mixez avec les 100 g de beurre restant. Faites revenir les oignons dans un filet d'huile d'olive, ajoutez les châtaignes, la ciboulette et assaisonnez.
- Découpez le chapon en conservant la farce sous la peau. Servez avec une cuillère de purée de butternut et un peu de poêlée de châtaignes.

Bon appétit !