



## Ingédients

300 grammes de chair à saucisse

1 volaille

(dinde poulet ...)

500 grammes de purée de marrons (cuire les marrons 15 à 20mn, éplucher, passer au moulin à légumes)

600 grammes de marrons d'Olargues bouillis

Sel, poivre, persil

2 échalotes

2 gousses d'ail

## Volaille rôtie aux marrons

---

## Préparation

Mélanger la chair à saucisse, la purée de marrons, sel et poivre, ail et échalotes.

Farcir la volaille, faire cuire au four.

Servir les morceaux de volaille découpés, la farce au milieu, le tout entouré des marrons bouillis qui auront chauffé dans son jus.