Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Moyenne **Temps de préparation : 10 min** **Temps de cuisson : 30 min**



CUISSE DE POULET SAUCE AUX MARRONS; LARDONS ET POMME DE TERRE RÔTIES

Ce plat réunit la douceur des marrons, le fondant du poulet et le croustillant des pommes de terre rôties pour créer une assiette chaleureuse et gourmande.

- **Le Poulet** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Cuisse de poulet
200g



Lardons
40g



Gousse d'ail
1



Pomme de terre
150g



Marrons (cuits en bocal)
8



Echalote
1



Crème fraiche
5 cl



Thym
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre



sel et poivre



Huile d'olive
à votre convenance



Fond de volaille
5cl

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200 °C.

ÉTAPE 2

Coupez la pomme de terre en quartiers, mélangez avec un filet d'huile, sel, poivre et un peu de thym. Étalez sur une plaque et enfournez 25–30 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

ÉTAPE 3

Dans une petite poêle, faites chauffer un peu d'huile + beurre et faites dorer le poulet sur toutes les faces. Ajoutez l'échalote ciselée et les lardons, faites revenir 2 min.

ÉTAPE 4

Ajoutez les marrons, le fond de volaille puis laissez mijoter 8–10 min à feu doux. Versez la crème, poivre, ajustez en sel, et laissez réduire encore 2–3 min jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.

ÉTAPE 5

Servez le poulet nappé de sauce aux marrons, avec les pommes de terre rôties à côté.