



**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 RÔTIÉS

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 fraîche**  
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, poivrez, 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.