

POÊLÉE D'AUTOMNE AUX CHATAIGNES, CHOUX DE BRUXELLES, POULET ET BLEU DU VERCORS

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 6 + 10 + 3 mn



Ingrédients

200 g de châtaignes cuites en bocal

150 g de bleu du Vercors-Sassenage

200 g de choux de Bruxelles

2 patates douces

80 g de noix de pécan

80 g de cerneaux de noix

2 gros blancs de poulet

2 cuillères à soupe de mélange ail / persil / échalote

Sel et poivre

Coupez le poulet en dés, les cuire à la poêle avec un peu de beurre et réservez. Nettoyez les choux de Bruxelles et les cuire 6 mn dans une casserole d'eau bouillante salée, égouttez-les. Pelez et coupez en dés les patates douces, les cuire environ 10 mn dans une très grande poêle avec un peu de beurre, en fin de cuisson, ajoutez, le poulet, les châtaignes, les choux de Bruxelles, les noix, les pécan, salez, poivrez et saupoudrez de « persailotte ». Dorez le tout pendant quelques minutes. Coupez le bleu du Vercors. Transvasez la poêlée dans un grand saladier en y ajoutant le fromage.

Astuce : vous pouvez aussi déguster cette salade froide, avec une vinaigrette.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouedan / Cniel