



Mario Vano


Marions les marrons avec CONCEPT Fruits



12

Fiche Recette Poulet de Bresse aux champignons et aux marrons



 Préparation : 30 min.

 Cuisson : 12 min.

Difficulté : 



Préparation

- Faites rôtir le poulet assaisonné au four à 180°C pendant 45 min.
- A mi-cuisson, rajoutez les champignons.
- Après la cuisson, dressez votre poulet dans un plat.
- Dans le plat de cuisson, ajoutez les marrons aux champignons pour qu'ils s'imprègnent du jus.
- Mélangez la garniture avant de la disposer sur votre plat.

Suggestion d'accompagnement : Pommes de terres sautées.



Ingrédients



- Poulet de Bresse de 1,2 Kg
- Marrons cuits 400g
- Pleurottes 100g
- Champignons de Paris 100g
- Éclats de pomme de terre
- Assaisonnement: sel, poivre

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.marions-les-marrons.com