



*Penne aux marrons et au canard fumé,
copeaux de mimolette et herbes fraîches*

*Penne with smoked duck and chestnuts,
mimolette shavings and fresh herbs*

*Penne mit maronen und geräucherter ente,
mimolette-stückchen und frischen kräutern*

PONTHIER
une histoire de fruit

Penne aux marrons et au canard fumé, copeaux de mimolette et herbes fraîches

Penne with smoked duck and chestnuts, mimolette shavings and fresh herbs

Penne mit maronen und geräucherter ente, mimolette-stückchen und frischen kräutern

Penne	400g
Eau	4l
Gros sel	25g
Crème liquide entière	15cl
Mimolette	50g
Marrons cuits PONTIER	120g
Tranches de magret de canard fumé	12
Botte de ciboulette	¼
Botte de Persil plat	¼
Botte de Cerfeuil	¼
Sel fin	4 pincées
Moulin à poivre	4 tours

Penne	400g
Water	4 liters
Rock salt	25g
Single cream	15cl
Mimolette cheese	50g
PONTIER cooked chestnuts	120g
Slices of smoked duck breast	12
Bunch chives	1/4
Bunch flat-leaf parsley	1/4
Bunch chervil	1/4
Salt	4 pinches
Pepper mill	4 turns

Penne	400g
Wasser	4l
Grobes Salz	25g
Sahne	15cl
Mimolette Käse	50g
Gekochte Maronen von PONTIER	120g
Stücke geräucherte Entenbrust	12
Bund Schnittlauch	¼
Bund glatte Petersilie	¼
Bund Kerbel	¼
Prisen feines Salz	4
Umdrehungen mit der Pfeffermühle	4

Dans une poêle, faire réduire la crème à feu moyen afin qu'elle épaississe. Tailler les marrons cuits PONTIER en 4 et les tranches de magret en fins bâtonnets, puis les ajouter à la crème et éteindre le feu. Saler, poivrer et réserver. Laver les herbes. Effeuille le persil plat et le cerfeuil, tailler la ciboulette en bâtonnets de 1cm environ, puis mélanger toutes les herbes. Réaliser des copeaux de mimolette à l'aide d'un économe et réserver. Porter l'eau à ébullition et la saler au gros sel, puis plonger les penne dedans et les cuire le temps indiqué sur le paquet. Égoutter ensuite les pâtes, puis les mélanger à la sauce.

In a frying pan, reduce the cream over a medium heat until it thickens. Chop the PONTIER cooked chestnuts into quarters and the duck slices into thin strips, then add them to the cream. Turn off the heat. Season and put to one side. Wash the herbs. Finely chop the parsley and chervil. Slice the chives into 1cm lengths then mix the three together. Using a peeler, make the Mimolette shavings. Put to one side. Bring the water to the boil and add the rock salt. Add the penne and cook them according to the instructions on the packet. Drain the pasta then mix with the sauce.

In einer Pfanne die Sahne bei mittlerer Hitze reduzieren, bis sie andickt. Die Gekochte Maronen von PONTIER vierteln und die Entenbrust in feine Streifen schneiden, dann die Sahne hinzugeben und die Herdplatte einschalten. Salzen, pfeffern und stehen lassen. Die Kräuter waschen. Die Petersilien- und Kerbelblätter abzapfen, den Schnittlauch in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden und dann alle Kräuter mischen. Den Mimolette Käse mithilfe eines Schälers schneiden und stehen lassen. Das Wasser aufkochen und mit dem groben Salz salzen, dann die Nudeln hinzugeben und nach Packungsanweisung kochen. Die Nudeln abgießen und unter die Soße mischen.

DRESSAGE

Dresser les penne, puis les parsemer de la salade d'herbes et de copeaux de mimolette.

ASSEMBLY

Dress the plates with the pasta and sauce, top with the herbs and the cheese shavings.

ANRICHTEN

Die Penne mit dem Dressing versehen und dann die Kräuter und die Käsestückchen darüber geben.