



*Volaille rôtie aux marrons,
purée de patate douce aux herbes fraîches*

*Roasted chicken with chestnuts,
sweet potato purée with fresh herbs*

*Brathähnchen mit Maronen,
Süßkartoffelpüree mit frischen*

PONTHIER
une histoire de fruit

Volaille rôtie aux marrons, purée de patate douce aux herbes fraîches

Roasted chicken with chestnuts, sweet potato purée with fresh herbs
Brathähnchen mit Maronen, Süßkartoffelpüree mit frischen

Pour 4 personnes

PURÉE DE PATATE DOUCE AUX HERBES FRAÎCHES

Botte de cerfeuil	1/4
Botte de ciboulette	1/2
Patate douce	600g
Pommes de terre	100g
Beurre	60g
Lait	10cl
Gros sel	QS
Sel	QS
Poivre	QS

Effeuillement le cerfeuil et le ciseler finement avec la ciboulette. Éplucher la patate douce et la pomme de terre puis les couper en cubes de 3 cm. Les rincer et les disposer dans une casserole. Recouvrir d'eau froide et ajouter une petite poignée de gros sel. Cuire à frémissement une vingtaine de minutes. Vérifier la cuisson avec une pointe de couteau, celle-ci doit rentrer facilement dans la chair de la patate douce. Égoutter et passer le tout au presse-purée (ou écraser au fouet). Ajouter le lait et le beurre. Rectifier l'assaisonnement et incorporer les herbes. Réserver.

VOLAILLE RÔTIE AUX MARRONS

Poulet fermier	1
Gousses d'ail	2
Oignons	2
Marrons cuits PONTHER	200g
Beurre	60g
Branches de thym	3
Huile d'olive	2 càs
Sel	QS
Poivre	QS

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Saler le poulet. Écraser les gousses d'ail avec le plat de la main. Éplucher les oignons et les couper en 4. Dans une cocotte, mettre le poulet et l'arroser d'huile d'olive. Ajouter les marrons cuits PONTHER, le beurre, les oignons, les gousses d'ail et le thym. Enfourner la cocotte et cuire environ une heure. Toutes les 15 minutes, retourner le poulet d'un quart de tour et l'arroser du jus de cuisson. Pour vérifier la cuisson, soulever le poulet à l'aide d'une fourchette, le croupion vers le bas : le jus qui coule doit être translucide.

DRESSAGE

Servir la volaille avec de la purée de patate douce et les marrons cuits avec le poulet. Ajouter un filet de jus de cuisson.

ASTUCE

Vous pouvez écraser quelques marrons dans le jus de cuisson afin de l'épaissir. Vous pouvez aussi utiliser le jus de cuisson ainsi que quelques morceaux de marrons, cuits avec le poulet, pour terminer votre purée de patate douce.

Serves 4

SWEET POTATO PURÉE WITH FRESH HERBS

Bunch of chervil	1/4
Bunch of chives	1/4
Sweet potatoes	600g
Potatoes	100g
Butter	60g
Milk	10cl
Coarse salt	SQ
Salt	SQ
Pepper	SQ

Remove the leaves from the chervil and chop finely with the chives. Peel the sweet potatoes and potatoes and cut them into 3cm cubes. Rinse and place in a casserole dish. Cover with cold water and add a small handful of coarse salt. Simmer for about 20 minutes. Check that they are cooked with a knife tip. It should go easily into the flesh of the sweet potato. Drain and press through a potato ricer (or mash with a whisk). Add the milk and butter. Adjust the seasoning and incorporate the herbs. Set to one side.

ROASTED CHICKEN WITH CHESTNUTS

Free-range chicken	1
Cloves of garlic	2
Onions	2
PONTHER cooked chestnuts	200g
Butter	60g
Sprigs of thyme	3
Olive oil	2 tbsp
Salt	SQ
Pepper	SQ

Preheat the oven to 180°C (gas mark 6). Salt the chicken. Crush the garlic cloves with the flat of your hand. Peel and quarter the onions. Place the chicken in a casserole dish and drizzle with olive oil. Add the PONTHER cooked chestnuts, butter, onions, garlic cloves and thyme. Put the casserole in the oven and cook for about an hour. Every 15 minutes, give the chicken a quarter turn and baste with the cooking juices. To check that the chicken is cooked, lift the chicken with a fork, rump down: the juices should be translucent.

ASSEMBLY

Serve the chicken with sweet potato purée and the chestnuts cooked with the chicken. Drizzle with cooking jus.

TIP

You can crush a few chestnuts in the cooking jus to thicken it. You can also use the cooking jus and a few pieces of the chestnuts cooked with the chicken to finish your sweet potato purée.

Für 4 Personen

SÜSSKARTOFFELPÜREE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Bund Kerbel	1/4
Bund Schnittlauch	1/2
Süßkartoffeln	600g
Kartoffeln	100g
Butter	60g
Milch	100ml
Grobkörniges Salz	Nach Belieben
Salz	Nach Belieben
Pfeffer	Nach Belieben

Die Kerbelblättchen abpflücken und zusammen mit dem Schnittlauch feinhacken. Die Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. Abspülen und in einen Topf geben. Mit Wasser abdecken und eine kleine Prise grobkörniges Salz hinzugeben. Rund zwanzig Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den Gartest mit der Messerspitze vornehmen. Wenn sie sich leicht einstechen lässt, sind die Süßkartoffeln gar. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln in die Püreepresse geben (oder mit dem Stampfer zu einem Brei verarbeiten). Milch und Butter hinzugeben. Abschmecken und die Kräuter hinzugeben. Beiseite stellen.

BRATHÄHNCHEN MIT MARONEN

Hähnchen vom Bauernhof	1
Knoblauchzehen	2
Zwiebeln	2
Gekochte Maronen von PONTHER	200g
Butter	60g
Thymianstengel	3
Olivenöl	2 EL
Salz	Nach Belieben
Pfeffer	Nach Belieben

Den Backofen auf 180°C (Stufe 6) vorheizen. Das Hähnchen salzen. Die Knoblauchzehen mit der flachen Hand zerdrücken. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Das Hähnchen in einen Topf geben und mit Olivenöl übergießen. Die gekochten Maronen von PONTHER, die Butter, die Zwiebeln, den Knoblauch und den Thymian hinzugeben. Den Topf in den Ofen stellen und etwa eine Stunde garen lassen. Das Hähnchen alle 15 Minuten um eine Vierteldrehung wenden und mit Bratensaft übergießen. Für den Gartest das Hähnchen mit einer Gabel, Rücken nach unten, anheben: Der ablaufende Bratensaft sollte transparent sein.

ANRICHTEN

Das Hähnchen mit dem Süßkartoffelpüree und den mit dem Hähnchen gegarten Maronen servieren. Einen Schuss Bratensaft hinzugeben.

TIPP

Sie können einige Kastanien im Bratensaft kleindrücken, um ihn anzudicken. Sie können auch etwas Bratensaft und einige Kastanienstücken aus dem Bratensaft entnehmen, um damit Ihr Süßkartoffelpüree zu verfeinern.