

COQUELET

AUX CHÂTAIGNES ET AUX GIROLLES



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Photo non contractuelle.

INGRÉDIENTS : 2x



20 mn | 45 mn

- 1 coquelet
- 500 g de girolles
- 300 g de châtaignes cuites sous vide
- 1 c. à café d'ail haché
- 1 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 2 c. à soupe de noisettes concassées
- 2 c. à soupe d'huile de noisette
- Sel, poivre

- Préchauffer le four à 180°C (th.6). Disposer le coquelet dans un plat au four, saler, poivrer et enfourner pendant 30 mn, en arrosant souvent avec le jus de cuisson.
- Sortir le plat du four et réserver le coquelet.
- Dans ce plat à cuisson, faire revenir l'ail haché pendant 2 à 3 mn sur le feu. Ajouter les girolles, les faire revenir 5 mn. Incorporer alors l'huile de noisette, les noisettes concassées ainsi que les châtaignes. Parsemer de la ciboulette ciselée et laisser chauffer doucement encore 6 mn.

Le bon accord : Bourgogne rouge

SAVEL

Saint Sébastien - BP 20 - 29870 Lannilis - France
Tél. +33 (0)2 98 04 01 05 - Fax +33 (0)2 98 04 07 49
Fax export +33 (0)2 98 04 88 40

contact@savel.fr - www.savel.fr

HISTOIRE DE PASSION