



# Rôti de poulet Rossini avec son chicon et sa purée de marrons



10 personnes



## Ingrediënten

- 4 rôtis de poulet de 400 g
- 10 chicons
- 10 tranches de pain à toaster
- Beurre
- Huile d'arachide
- 200 g de purée de marrons
- 1 dl de crème fraîche
- 1 cuillère à café de miel
- Poivre, sel & fleur de sel
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- Thym
- 600 g de foie gras
- Truffe
- 5 dl de jus brun
- Un filet de porto

## Bereiding

Faites cuire le rôti de poulet dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 minutes. Faites braiser délicatement le chicon. Laissez le chicon égoutter, coupez-le en 2, faites-le cuire dans du beurre, salez et poivrez.

Mélangez la purée de marrons avec la crème fraîche, le miel, le poivre et le sel. Faites chauffer jusqu'à obtenir une belle purée bien lisse.

épluchez les pommes de terre en forme de tonneau et cuisez-les al dente, dans du beurre avec du thym et un peu de fleur de sel. Mettez encore au four pendant 10 minutes à 180°C. Coupez le foie gras en 10 tranches. Faites chauffer le jus brun et ajoutez-y le porto. Terminez avec quelques noix de beurre froid et assaisonnez.

Coupez le pain à toaster dans la forme voulue et faites-le cuire dans du beurre avec un filet d'huile d'arachide. Coupez le rôti de poulet en grosses tranches. Déposez le toast sur l'assiette et le rôti de poulet dessus avec une tranche de foie gras et garnissez avec un peu de truffe. Disposez joliment les garnitures sur l'assiette, décorez avec quelques noix de purée de marrons et nappez d'un

peu de sauce.

*Meer lekkere recepten op Volys.be!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)