Raviver le goût de l'enfance avec un poulet aux pommes et aux marrons

RECETTE

Simples et de saison, les plats créés ou réinventés par Héloïse Martinez font la part belle aux richesses du terroir romand. Cette semaine, notre chroniqueuse propose un poulet aux pommes et aux marrons.

TEXTE et PHOTO Héloïse Martinez

Préparation & cuisson
30 min + 75 min

Ingrédients
4-6 PERSONNES

- 2 petits poulets fermiers (environ 1-1,2 kg chacun)
- 500 g de marrons surgelés
- 4 pommes par ex. boskoop
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 2 cs de moutarde de Dijon
- 2 cs de miel
- 1 branche de romarin ou thym
- 30 g de beurre
- 3 cs d'huile
- Sel et poivre
- 1 dl de cidre ou de bouillon
- 1 dl de crème

Marche à suivre

1. Préchauffer le four à 190°C chaleur tournante ou 210°C chaleur conventionnelle.
2. Mélanger le miel avec la moutarde de Dijon. Badigeonner les poulets avec ce mélange. Saler et poivrer.
3. Déposer dans une grande cocotte ou un plat. Ajouter les oignons coupés en quatre, les gousses d'ail non pelées mais écrasées ainsi que les pommes coupées en quartiers.
4. Ajouter les marrons encore surgelés, le romarin ou le thym puis arroser d'huile et de noisettes de beurre.
5. Verser un peu de cidre ou de bouillon.
6. Cuire durant 1h10 – 1h20, en arrosant régulièrement. Les poulets doivent être bien dorés et les marrons fondants. Ajouter la crème 10 min avant la fin de la cuisson.
7. Laisser reposer 10 min avant de découper.

Bon appétit!

L'astuce

Pour une recette plus festive, ajoutez des cranberries séchées ou des raisins secs ainsi qu'un trait de vin cuit. Pensez à utiliser les recettes pour une salade tiède avec du céleri, les pommes, les marrons et une sauce mayonnaise.

L'idée de marier les pommes et les marrons m'est venue en voyant mes enfants croquer dans des pommes d'automne tout juste ramassées. Ce mélange de douceur, de croquant et de saison m'a rappelé les repas simples de mon enfance, où tout se déposait ensemble dans un plat et cuisait tranquillement. J'ai choisi ici deux petits poulets fermiers, des pommes locales et des marrons surgelés – pratiques et délicieux. Le four travaille pour nous, et la maison se remplit d'un parfum chaleureux qui donne envie de se rassembler autour de la table.

Scannez pour découvrir davantage de recettes

La formidable aventure du Bonnet du Fou

À LA CAVE

Sur les rives du lac de Bienne, les choses bougent pas mal avec l'arrivée d'une nouvelle génération de vignerons. Si Anne-Claire Schott en est la plus célèbre des ambassadrices, d'autres ont suivi, à l'image de Roman Thürig et Manuel Schneiter, à la tête d'un domaine qu'ils ont créé en 2021. Son nom? Le Bonnet du Fou. Leurs vins? Irrésistibles!

TEXTE et PHOTOS Éric Bernier

Pinot gris 2024

De son pinot gris, Manuel Schneiter nous a confié qu'il est, dans ce millésime, son coup de cœur du moment. De fort belle intensité olfactive, il s'ouvre généreusement sur des parfums de pêche et de mirabelle, s'étire sur de subtiles senteurs d'épices douces et de pollen avant d'embrasser d'élégantes notes fleuries. L'ensemble affiche un indéniable charme, à l'image de sa bouche, ample, fraîche et structurée que de fins amers soulignent longuement en finale. Verre vide, ce diable de pinot gris continue à converser. Une réussite! Chapeau bas.

Garde 3 à 4 ans
Quantité 75 cl
Prix CHF 26.–

Léchez, pinot noir 2023

Des vignes d'une trentaine d'années, une vinification intégrant 20% de grappes entières suivie d'un élevage en pièces et voici que se profile un sacré beau pinot noir. Bien sûr, il est encore sur la retenue aujourd'hui, ses tannins ne demandant qu'à se fondre. Mais quelle promesse en devenir! Le cassis, la griotte et la prune s'invitent au sein d'un bouquet ourlé d'une délicate touche vanillée. Ces mêmes flaveurs reviennent au cœur d'un palais tout en élégance, nous rappelant que, du côté de Bienne, le pinot noir a peut-être une belle carte à jouer.

Garde 5 à 7 ans
Quantité 75 cl
Prix CHF 42.–

Gaucheten, pinot noir 2023

Gaucheten, retenez bien ce nom! Il pourrait bien faire partie de ces patronymes associés à une cuvée haut de gamme que les amateurs les plus exigeants ne manqueront pas de s'arracher, bientôt. Gaucheten, des vignes d'une quarantaine d'années, une vinification intégrant 20% de grappes entières, un élevage en pièces et, surtout, un profil sacrément bourguignon. Élégant, racé et complexe, il nous a scotchés par la finesse de ses tannins, sa structure et son équilibre, la qualité de son élevage, ses flaveurs de cassis, de violette et de pivoine. Superbe.

Garde 8 à 10 ans
Quantité 75 cl
Prix CHF 49.–