



Poulet fermier aux Légumes d'Automne

Ingrédients

- 1 poulet fermier des Landes
- 300 g de chou vert coupé en lanières
- 300 g de potiron en morceaux
- 300 g de cèpes
- 200 g d'oignons grelots blancs
- 300 g de marrons du Périgord
- 200 g de lardons
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 5 baies

Préparation

- Couper le poulet en morceaux, puis les faire revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive
- Saler, poivrer
- Lorsque les morceaux de poulet ont bien doré sur chaque face, les réserver dans un plat, puis ajouter dans la même cocotte les lardons, les oignons grelots
- Laisser fondre un petit peu puis continuer en ajoutant les marrons, les cèpes, le potiron coupé en morceaux, le chou vert en lanières, l'ail, le bouquet garni
- Saler et poivrer légèrement puis donner 2-3 tours de moulin de 5 baies
- Laisser fondre le tout quelques instants en remuant de temps en temps, puis rajouter les morceaux de poulet pour finir la cuisson
- Couvrir et laisser mijoter doucement en surveillant afin que les légumes ne réduisent pas trop et ne se mettent pas en purée