

COCOTTE DE CELERI RAVE, POMMES DE TERRE, MARRONS, POULET, LARDONS & LAIT DE COCO

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 15-20 min
Cuisson : 20 min



1/2 boule de céleri rave
4 belles pommes de terre
1/2 grand bocal de marrons au naturel sous vide
2 blancs de poulet
140 g de poitrine de porc fumée en fines tranches
50 cl de bouillon de légumes
20 cl de lait de coco
1 petite fève Tonka râpée
poivre noir du moulin
coriandre fraîche

Eplucher le céleri rave et les pommes de terre, les rincer et les couper en dés.

Découper les fines tranches de poitrine de porc en lamelles et les blancs de poulet en dés. Faire chauffer une cocotte et y faire revenir les lardons (sans matières grasses) puis ajouter le poulet et le faire cuire sur toutes ses faces.

Ajouter les dés de légumes, remuer pendant 2-3 min puis ajouter le bouillon de légumes chaud, la fève Tonka râpée, poivrer (pas de sel car les lardons et le bouillon de légumes en apportent assez). Baisser le feu puis couvrir et laisser cuire pendant 15 min.

Au bout de ce temps, ajouter les marrons au naturel et le lait de coco. Poursuivre la cuisson 5 min. Pendant ce temps, laver, égoutter et ciseler la coriandre et la servir parsemée sur le contenu cocolacté de la cocotte.