

BLETTES AU LOMO DE NOIR DE BIGORRE & CHATAÎGNES CONFITES AU JUS DE POULET

Cuisson : 45 mn

Préparation : 20 mn

Complexité de la recette : *

Ingrédients pour 4 personnes :

120g Lomo Noir de Bigorre (AOC en cours), tranché fin

80g beurre

½ botte blettes (côtes)

120g châtaignes au naturel pelées

1dl Jus de poulet rôti

Préparation :

1 - Conserver le jus de poulet rôti pour cette recette ou faites en un avec des ailerons de poulet que vous pourrez grignoter à l'apéritif.

2 - Mettre à cuire à feu très doux les châtaignes dans le jus de poulet.

3 - Tailler les côtes (réserver les feuilles pour une autre recette, quiche...)
Les plonger dans l'eau bouillante 3 mn puis les rafraîchir, les tailler en bâtonnets.

4 - Au moment sauter les côtes de blettes avec le lomo de Noir de Bigorre, finir avec les châtaignes confites et leur jus.

Vins du Sud-Ouest conseillé : Cahors AOP

Recette proposée par OLIVEIRA IRRA Alejandro

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie de Toulouse

