

La recette. Parmentier de vitelotte et courge musquée

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de pommes de terre vitelotte
- 1 petite courge musquée
- 2 oignons
- Aiguillettes ou restes de poulet
- 50 g de beurre
- Huile d'olive
- Persil
- Sel et poivre

Préparation

- Faire cuire dans de l'eau les pommes de terre vitelotte pendant 15 min environ. Puis les peler et les écraser à la fourchette avec 25 g de beurre. Saler, poivrer et réserver.
- Eplucher la courge musquée et la détailler en cubes. Dans une casserole, cuire les cubes de courge avec une noix de beurre et un peu d'eau. Écraser à la fourchette avec 25 g de beurre. Saler, poivrer et réserver.
- Emincer l'oignon, le faire cuire dans un peu d'huile et y ajouter le poulet émincé. Faire revenir et y ajouter du persil haché.

- Dans une verrine ou à l'aide d'un emporte-pièce (6 cm), déposer une couche de vitelottes, aplatir un peu, ajouter une couche de purée de courge musquée puis disposer le mélange oignon/poulet.

*Cette recette a été créée par le CPIE Forêt de Brocéliande, dans le cadre de la démarche **Saveurs locales en Brocéliande**, portée et pilotée par le **Syndicat Mixte du Pays de Brocéliande**. L'objectif de la démarche est de développer les produits locaux, par des actions auprès des différents acteurs de la filière : producteurs, commerçants, restaurations collectives et bien sûr les consommateurs. Des ateliers-cuisine ont notamment été organisés, autour de recettes spécifiquement créées à partir des productions locales présentes sur le marché.*

Plus d'infos

www.saveurs-locales-en-broceliande.fr