



*Voilà un plat unique, savoureux et nourrissant, qui sent bon l'automne. Une valeur sûre pour ravir petits et grands.*

## Poêlée forestière

### Ingrédients

- 500 g de châtaignes fraîches (de préférence, sous vide ou en bocal sera très bien aussi)
- 250 g de [champignons](#) frais, séchés ou en conserve, de votre choix
- 2 à 3 escalopes de volaille (poulet, dinde, pintade, canard, etc.) selon le nombre de convives
- 2 oignons doux des Cévennes (ou d'ailleurs)
- 3 gousses d'ail
- plusieurs brins de persil plat
- 2 pommes douces et/ou 6 figes fraîches selon le niveau de gourmandise de celui ou celle qui se mettra aux fourneaux
- 200 ml de crème d'amande
- huile d'olive
- poivre et sel

### Recette

- Préparer les châtaignes (lire comment faire dans [notre article](#))
- Préparer les différents ingrédients :
  - émincer la volaille, les oignons, l'ail, les champignons,
  - laver et hacher le persil,
  - concasser, si besoin, les châtaignes
  - puis, à la dernière minute, découper des dès de pommes (qui s'oxydent très vite, ou bien les arroser de jus de citron) et/ou de figes
- Dans une poêle légèrement chauffée et huilée, faire revenir les oignons avec l'ail écrasé, laisser tout juste dorer, ajouter la volaille, les champignons et, en fin de cuisson, les châtaignes, les fruits et le persil
- Arroser le tout de crème d'amande, saler et poivrer et laisser mijoter à feu très doux une dizaine de minutes
- Servir chaud

**Bon appétit**