

Timbales de châtaignes aux gésiers


CUISIMAGES

Réf :
1216

Type :
Entrées
chaudes

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
10min+15min
A 180°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 250g de châtaignes
- 130g de gésiers
- 130g d'oignons confits
- 15g de beurre
- 15g de farine
- 125ml d'eau
- 1 cuillère à soupe de fond de volaille
- Sel et poivre



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Coupez les gésiers et répartissez les au fond des ramequins.

Répartissez les oignons confits.

Ecrasez les châtaignes à l'aide d'une fourchette.

Recouvrez les oignons.

CUISIMAGES

Préparez une sauce blanche :

Faites fondre le beurre puis ajoutez la farine. Mélangez rapidement afin d'obtenir un « roux ». Ajoutez progressivement le fond de volaille dilué. Salez et poivrez.

Versez la préparation dans les ramequins.

Faites pénétrer la sauce dans l'écrasé de châtaignes avec une fourchette.

Enfournez pour 15 min à 180°C.



Conseils
Variante
Vin

Servez accompagné d'une salade verte.

Buzet