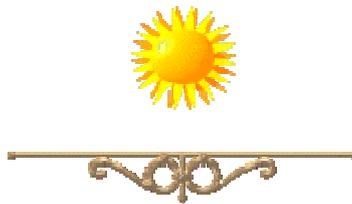


## Fiche recette 38

### Marrons confits et petits Oignons en Croûte.

(Plat végétarien). Préparation : 30minutes - Cuisson : 25 minutes



#### Ingrédients pour 4 personnes.

600 g de marrons de Corrèze, 12 oignons nouveaux, 50 g de moutarde, 100 g de chapelure, 2 cl d'eau ou de bouillon de légumes, 5 échalotes hachées, 2 cl d'huile, 100 g de beurre.

#### Préparation & Cuisson.

Plonger chaque marron cru 2 minutes dans l'eau bouillante pour les éplucher. (On peut utiliser des marrons épluchés en boîte). Faire fondre les trois quarts du beurre dans une cocotte allant au four, et ajouter les échalotes, les marrons épluchés, les oignons nouveaux, le bouillon de légumes, et mettre au four pendant 20 minutes à 180°C. Laisser refroidir puis retirer délicatement les marrons et les oignons et les égoutter. Laisser réduire le jus à glace sur feu doux. Pendant ce temps, badigeonner un à un les marrons et les oignons au pinceau avec de la moutarde, puis les rouler dans la chapelure. Chauffer de l'huile à bonne température et les faire dorer jusqu'à former une croûte, (30 secondes environ). Disposer dans les assiettes. Déglacer la cocotte avec le reste du beurre, réduire un peu cette sauce, en poser un cordon dans les assiettes et servir.