

« Recette de Tradition » Chapon Fermier aux Pommes Caramélisées et aux Marrons du Périgord

Pour célébrer les 100 ans de la Maison Valette, ses chefs rendent hommage aux cahiers de recettes des fondateurs de l'entreprise à travers la recette incontournable des repas de fêtes d'antan : Le Chapon aux pommes caramélisées et aux marrons du Périgord.

Un retour aux sources réconfortant

En cuisine, comme dans la mode, nous avons parfois besoin de regarder en arrière pour garder le cap... Fort de 100 ans de savoir-faire en gastronomie, Valette foie gras signe cette année une recette des plus traditionnelles pour ces fêtes de fin d'année : Le Chapon Fermier aux pommes caramélisées et aux marrons du Périgord.

Un plat tradition qui se trouvait sur les tables de nos aïeux il y a 3 générations déjà. L'association équilibrée des saveurs de la pomme et du marron apporte douceur et gourmandise à la viande de chapon lentement braisée. Cette année, la Maison Valette a fait le choix de sélectionner des ingrédients simples et de qualité. Des produits minutieusement préparés dans les cuisines de la Maison pour une expérience gustative des plus authentiques.



« Recette Tradition » Chapon Fermier aux Pommes Caramélisées et Marrons du Périgord - Prix public : 25,50 € - Boîte de 800g (2 parts)

Des ingrédients « signature » de la région Quercy-Périgord

Au détour d'une balade dans la région Quercy-Périgord, berceau de la Maison Valette Foie Gras, le châtaigner fait partie intégrante du paysage. Il n'existe de promenade automnale sans châtaigne...ou marron.

Le marron est en réalité une variété de châtaigne récolté au pied de châtaigniers de culture à la différence de la châtaigne qui elle, peut être ramassée lors d'une sortie dans un bois sauvage. Lorsque la châtaigne est « transformée » et « cuisinée » on parle alors de marron.

Au-delà d'une simple curiosité lexicale, le marron est un véritable atout en cuisine. En effet, il est peu sucré ce qui permet de garder un juste équilibre dans l'élaboration d'un plat sucré-salé. De plus, sa bonne tenue après une longue cuisson permet de réaliser des plats lentement mijotés tout en offrant aux fins gourmets des jeux de textures différentes : de la tendresse pour la viande doucement braisée et du croquant et du fondant pour les marrons mijotés, le tout sublimé dans une sauce onctueuse aux pommes caramélisées.

Déjà disponible dans plus de 25 points de ventes, par correspondance et sur www.valette.com

Echantillon disponible sur demande

Vos contacts presse :

Marine LAVAUUR : marine-lavaur@valette.com

Maison Valette Foie Gras - Avenue de Georges Pompidou - 46300 GOURDON
www.valette.com - Tél : 05 65 41 62 90