

Maison Vessiere



POULET FERMIER.

CONSEILS DE PREPARATION.



Préparation : 5 min.

Cuisson :

1h30min à 1h40min.

Ingrédients :

1 poulet préparé par votre boucher

Beurre : 50 à 60 grammes

Sel

Poivre

Accompagnements :

Pommes de terre sautées.

Haricots verts.

Ratatouille.

Vins :

Bourgogne, Mercurey

Beaujolais, Brouilly

Préchauffer votre four à 200°C.

Embeurrer votre volaille.

Saler et poivrer.

(Ail en chemise)

Cuire 30 minutes puis baisser à 150°C et poursuivre la cuisson pendant 1 heure.

Eteindre votre four et laisser reposer votre poulet pendant 15 minutes, porte entrouverte, en la couvrant d'une feuille d'aluminium.

Découper votre volaille et procéder au déglçage

LA MAISON VESSIERE VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT.

www.maisonvessiere.com