



LE MARSILLON

VOLAILLE HAUT DE GAMME

LA RECETTE DU CHEF

Le Marsillon à la courge

Marinade à préparer la veille

500 gr de courge en gros cubes
1,5 dl. d'huile de colza
1 c.s. d'huile de colza orientale
2 c.s. de gingembre
2 c.s. de mélasse
2 c.c. de cannelle en poudre
1 bâton de cannelle cassé en deux
2 clous de girofle
1 poignée de raisins secs
Sel et poivre
Mélanger le tout

Farcir le Marsillon avec la marinade et 100 gr de gros cubes de courge (préalablement macérés dans la marinade). Puis le badigeonner.
Déposer la volaille dans le plat vendu sur place.
Garnir avec le reste de marinade.
Mettre dans le four froid et chauffer à 180°.
Mouiller avec la marinade régulièrement et laisser cuire la volaille une heure par kilo.

Nous vous souhaitons un bon appétit.

Caveau ouvert le samedi de 10h30 à 12h30

rte de Bossey 4 - 1256 Troinex

Correspondance : MBX SA, Route de Bossey 20, 1256 Troinex

T 022 784 15 77 - F 022 784 49 31 – www.maisonforte.ch