



LE MARSILLON

VOLAILLE HAUT DE GAMME

LA RECETTE DU CHEF

Le Marsillon au coulis des Marais

Marinade à préparer la veille

5 c.s. coulis des Marais
250 gr. d'oignons coupé en lamelle
1,5 dl. d'huile de colza
2 c.c. de paprika
1 gousse d'ail écrasée
Sel et poivre
1 c.c. de thym
1 c.c. de romarin
Mélanger le tout

Farcir le Marsillon et le badigeonner avec la marinade.
Puis déposer la volaille dans le plat vendu sur place.
Garnir avec le reste de marinade et utiliser le reste du coulis.
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

Route 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