



LE MARSILLON

VOLAILLE HAUT DE GAMME

LA RECETTE DU CHEF

Le Marsillon au Curry

Marinade à préparer la veille

1 oignon	haché
3 c.s. huile colza orientale	
½ pot yogourt nature ferme	
1 gousse d'ail	écrasée
4 c.s. curry	
1 pomme	en petits morceaux
1 poignée de raisins secs	
Sel et poivre	
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.

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