



# LE MARSILLON

VOLAILLE HAUT DE GAMME

## LA RECETTE DU CHEF

### Le Marsillon aux Agrumes

A préparer 3 jours à l'avance

2 citrons lavés, coupés en 4, salés et laisser macérer dans l'huile de colza

Marinade à préparer la veille

1 orange zeste, puis couper en 4  
½ citron pressé  
1 c.s huile colza rapsody Fresco  
1 dl de Grand-Marnier  
4 c.s. de moutarde  
Sel et poivre citroné  
Mélanger le tout et ajouter aux citrons confits

Farcir le Marsillon avec les agrumes, 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.

Avant de servir, récolter le jus et y ajouter 1 dl. de crème pour épaissir, rectifier l'assaisonnement. Ensuite napper le Marsillon.

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](http://www.maisonforte.ch)