



LE MARSILLON

VOLAILLE HAUT DE GAMME

LA RECETTE DU CHEF

Le Marsillon aux aïnelles et aux marrons

Marinade à préparer la veille

1 kg de marrons pelés	plonger dans l'eau bouillante 20 min et les égoutter
100 gr. de beurre 20 cl de crème sel et poivre	ajouter et vérifier l'assaisonnement
100 gr. de beurre 80 gr. de sucre 700 gr. d'aïnelles	faire fondre le beurre et y ajouter le sucre laver et les poêlées quelques minutes avec le mélange sucre- beurre

Farcir le Marsillon avec les marrons et les aïnelles. Le badigeonner avec le reste de marrons.

Puis déposer la volaille dans le plat à poulet vendu sur place.

Mettre dans le four froid et chauffer à 180°.

Mouiller avec son jus additionné de vin blanc régulièrement et laisser cuire la volaille une heure par kilo.

Servir et garnir avec un reste d'aïnelles.

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