LE MARSILLON

VOLAILLE HAUT DE GAMME

LA RECETTE DU CHEF

Le Marsillon aux Coings

Marinade à préparer la veille

1 kg de coing laver, couper en 4, blanchir
1,5 dl. d'huile de colza
4 c.s. de moutarde
2 c.c. gingembre en poudre
1 c.c. coriande en poudre
Miel du genevois
Sel et poivre
Mélanger le tout et ajouter aux coings précuits

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