



# LE MARSILLON

VOLAILLE HAUT DE GAMME

## LA RECETTE DU CHEF

### Le Marsillon des vendanges

#### Marinade à préparer la veille

250 gr de raisin régional frais écrasé

1 c.s. d'huile de colza orientale

1 bouquet de coriandre frais ciselé

une pointe de gingembre

200 gr. de fromage frais

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 au Très-le-Molard 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](http://www.maisonforte.ch)