






TROLLIET

*Boucherie*

### TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 5 / 6
- Préparation :  2 min
- Cuisson :  1h30
- Difficulté : 

### INGRÉDIENTS

- 1 poularde de Bresse
- 30 g de beurre

### SUGGESTION VIN

- Bourgogne rouge :  
Blagny, Meursault
- Beaujolais rouge :  
Fleurie, Regnié

# POULARDE ROTIE

## \* PRÉPARATION \*

Préchauffer le four à 200° (Th.7), pommader la volaille de beurre, saler, enfourner et cuire pendant 30 minutes.

Baisser le four à 140° (Th.4 ou 5), cuire encore pendant 60 minutes.

Eteindre le four, entrouvrir la porte du four et laisser la poularde de Bresse reposer pendant 15 minutes

## \* IDEES D'ACCOMPAGNEMENTS \*

Pommes de terre sous toutes ses formes : purée bien beurrée, gratin dauphinois, criques, sautées  
...

Petits pois frais ou haricots verts

**LA BOUCHERIE TROLLIET**  
vous souhaite un très bon appétit !

**Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3<sup>ème</sup>**  
Tél. : 04 78 62 36 60

[www.boucherie-trolliet.com](http://www.boucherie-trolliet.com)