






TROLLIET

Boucherie

TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 4 / 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^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com