



### TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 2
- Préparation : 🕒 10 mn
- Cuisson : 🕒 40 mn
- Difficulté : 🍳🍳🍳🍳

### INGRÉDIENTS

- 1 colvert préparé par votre boucher

### SUGGESTION VIN 🍷

- Saumur champigny  
Vieilles vignes  
Domaine Filliatreau  
Chaintres

# COLVERT

## \* PRÉPARATION \*

Préchauffer le four à 280° (Th.9).

Enfournez et cuire 20 minutes.

Eteindre le four, entrouvrir la porte du four et laisser reposer pendant 20 minutes.

## \* REMARQUES \*

Ce mode de cuisson à four très chaud permet d'obtenir facilement un résultat optimal : une chair rosée, un peau parfaitement dorée.

Vous pouvez toutefois faire votre colvert en cocotte, pour cela : dorer le sur toutes ses faces, assaisonner, couvrir et laisser mijoter 40 minutes.

## \* ET LES LEGUMES ? \*

Ne partez pas sans notre petit guide du gibier, dans lequel vous trouverez de nombreuses idées d'accompagnement.

**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)**