

JEUDI 20 OCTOBRE 2022



Fiche technique

**PIÈCE DE VOLAILLE FERMÈRE
DE L'AIN CUISINÉE À LA MARJOLAINE,
POMMES BOULANGÈRES
AUX AROMATES, JUS À L'OIGNON
ET SAPIN**

INGRÉDIENTS POUR 20 PERS. :

- 5 volailles fermières de l'Ain*
(utiliser les carcasses pour le jus) ou 20 cuisses de volaille*
ou 20 suprêmes de volaille*
- 125 g de beurre*
- 5 oignons*
- Marjolaine ou origan
- Vinaigre de vin rouge ou Xérès
ou vinaigre de Trousseau 25 cl
- Pommes de terre à chair ferme
1750 g*
- Gousse d'ail 1 pièce*
- Bouillon de légumes ou de
volaille ou autre...1,25 litre
- Thym citron 12/13 brins
- Vin blanc
- Jus de volaille ou fond de veau

Vous pouvez commander ces produits locaux* auprès des producteurs de l'Ain sur la plateforme gratuite du département www.agrilocal01.fr