



*Avec le lin, c'est la nature
qui vous fait du bien*



Ferme du Parc

Idée recette

Poule à la comtoise

Ingrédients

1 poule
60g de beurre
60g d'oignons
1 échalote
1 gousse d'ail
1 dl de cognac
3 dl de vin blanc
3 dl de bouillon
200 g de champignons
3 ou 4 carottes
Bouquet garni
Sel
Poivre

Découpez la poule en morceau. Faites revenir le beurre Lorsque tout est parfaitement doré, arrosez avec le cognac et faite flamber. Mettez alors les oignons, l'ail, l'échalote, bouquet garni, sel, poivre. Mouillez avec le vin blanc et le bouillon. Laissez cuire doucement pendant une heure et demie dans une cocotte en fonte. Ajoutez les champignons et les carottes coupées en dés et prolonger la cuisson encore une heure.