



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



# *Ferme du Parc*

## *Idée recette*

### *Poule en cocotte*

#### **Ingrédients**

1 poule coupée en morceaux  
3 carottes  
4 tomates  
250g de petits oignons blancs  
150g de lard fumé  
4 cuillères à soupe d'huile  
1 bouquet garni  
75cl de vin rouge  
1 verre à liqueur de cognac  
Sel fin  
Poivre blanc du moulin

Peler les carottes et les émincer en rondelles. Laver les tomates et les couper en quartiers. Peler les oignons. Tailler le lard en dés. Faire dorer les morceaux de poule dans l'huile, dans une cocotte, pendant quelques minutes. Ajouter les oignons et le lard. Laisser revenir pendant 5 minutes environ. Ajouter ensuite les carottes, les tomates et le bouquet garni. Saler et poivrer. Mouiller avec le vin et l'alcool. Faire cuire, à couvert, sur feu doux, pendant 2 heures au moins. Dresser la préparation dans un plat creux, bien chaud. Servir aussitôt.