



FERME DU PARC
72 350 ST DENIS D'ORQUES
TEL : 02.43.88.21.31

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



Ferme du Parc

Idée recette

Poulet à l'estragon

Ingrédients

1 poulet coupé en morceaux
60 g de beurre
3 branches d'estragon
10 cl de vin blanc sec
20 cl de crème fraîche épaisse
½ cuillère à soupe d'estragon
ciselé
Sel fin
Poivre noir du moulin

Faire dorer les morceaux de poulet dans le beurre, dans une cocotte. Saler et poivrer, ajouter les branches d'estragon. Mouiller avec le vin blanc et 5 cl d'eau. Laisser cuire à couvert pendant 35 min. Retirer le poulet de la cocotte et le réserver sur un plat chaud. Retirer les branches d'estragon. Incorporer la crème fraîche au liquide de cuisson du poulet. Napper la volaille avec la sauce obtenue. Parsemer d'estragon ciselé. Servir aussitôt.