



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 la hollandaise

Ingrédients

1 poulet coupé en 4 morceaux
3 œufs
80 g de saindoux
10 g de beurre
4 fines tranches de jambon cuit
4 tranches de gouda
25 cl de crème fraîche épaisse
Sel
Poivre blanc du moulin

Battre les œufs. Saler et poivrer les morceaux de poulet, puis les passer dans les œufs battus. Les faire dorer puis les cuire dans le saindoux pendant 15 min. Préchauffer le four à 230°C (th. 7-8). Déposer le poulet dans un plat à gratin beurré. Poser sur chaque morceau 1 tranche de jambon et une tranche de gouda. Napper de crème fraîche. Faire gratiner au four pendant 10 à 15 min.

Servir aussitôt, dans le plat de cuisson.