



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 toulousaine

Ingrédients

1 poulet coupé en morceaux
3 tomates
1 oignon
1 gousse d'ail
3 feuilles de sauge
1 cuillère à soupe 1/2 de graisse
d'oie
Sel fin
Poivre blanc du moulin

Peler les tomates et les tailler en dés. Peler l'oignon et la gousse d'ail, les hacher. Ciseler les feuilles de sauge. Faire fondre la graisse d'oie dans une cocotte. Y ajouter les morceaux de poulet, l'oignon, l'ail et la sauge. Laisser dorer pendant quelques minutes. Saler et poivrer. Ajouter les dés de tomate. Faire cuire, à couvert, sur feu doux, pendant 25 min. Dresser la préparation sur un plat chaud. Servir aussitôt, avec des pommes de terre coupées en dés, rissolées dans la graisse d'oie et parsemées de persil ciselé.