



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 au vin blanc*

#### Ingrédients

1 poulet  
2 gousses d'ail  
3 branches de persil  
2 cuillères à soupe d'huile  
30 g de beurre  
40 g de farine  
2 verres de bouillon de volaille  
2 verres de vin blanc sec  
(muscadet)  
50 g de concentré de tomate  
2 cuillères à soupe de crème  
fraîche  
½ cuillère à café de thym séché  
en poudre  
Sel  
Poivre

Peler les gousses d'ail et les écraser. Effeuille le persil et le ciseler. Faire dorer le poulet dans l'huile et le beurre mélangés. Saler et poivrer. Ajouter l'ail et le persil. Laisser blondir pendant 5 min. Verser la farine tamisée. Mouiller avec le bouillon et le vin blanc. Laisser cuire, à couvert, sur feu doux, pendant 20 min. Incorporer le concentré de tomate. Mélanger. Prolonger la cuisson, sur feu doux, pendant 10 min. Dresser les morceaux de poulet sur le plat. Les réserver. Si nécessaire, faire réduire le liquide de cuisson. Y ajouter la crème fraîche et le thym. Laisser chauffer pendant 6 à 8 min. Napper le poulet avec la sauce. Servir aussitôt.