



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



# *Ferme du Parc*

## *Idee recette*

### *Poulet marenço*

#### **Ingrédients**

1 poulet coupé en morceaux  
6 échalotes  
60 g de beurre  
1 cuillère à soupe d'huile  
50 g de lard coupé en dés  
Un peu de farine  
2 verres de vin rouge  
Un peu de fond de volaille  
2 cuillères à soupe de concentré  
de tomates  
1 feuille de laurier  
250 g de champignon de paris  
1 cuillère à soupe de persil haché  
Sel  
Poivre

Epluchez les échalotes et émincez-les finement. Faites chauffer le beurre et l'huile dans une cocotte et mettez-y à rissoler les échalotes et le lard puis retirez-les. Faites dorer les morceaux de poulet préalablement roulés dans la farine. Mouillez avec le vin et donnez un tour de tomates dilué dans un peu d'eau, le laurier, couvrez et laissez cuire à feu doux environ 30 à 45 mn. Pendant ce temps, nettoyez les champignons, coupez -les en 4, faites-les revenir dans un peu de beurre et ajoutez-les à la viande. Saupoudrez de persil haché avant de servir.