

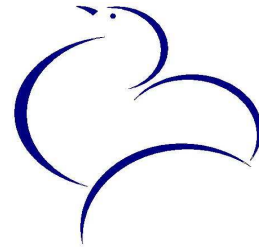
*Viandes à la Ferme*

**BŒUF PORC**

*Les Saveurs de Jade*

**BOISSONS ARTISANALES - CONSERVES**

*Les Chapons de Saulzoir*



**Exemple de recette :**

**POULARDE DE SAULZOIR AUX CÈPES**

**Ingrédients:** 1 poularde de Saulzoir, 3 carottes, 2 poireaux, 2 navets, persil, thym, laurier, clous de girofles, 2 oignons, 2 échalotes, 2 gousses d'ail.

***Pour la sauce aux cèpes:*** 500 g de cèpes frais, 150 g de jambon de pays, 1 échalote, 1 gousse d'ail, crème fraîche, sel, poivre.

Mettre la poularde de Saulzoir dans un grand faitout et tous les ingrédients pour le bouillon: les légumes coupés en morceaux.

Saler, poivrer et recouvrir d'eau froide.

Laisser cuire pendant 1h30 minutes.

Enlever la poularde, récupérer le bouillon ainsi que les légumes.

Découper la poularde et mettre les morceaux dans un plat.

**Pour la sauce:**

Cuire les cèpes et le jambon coupé dans une sauteuse avec du beurre, du persil, de l'échalote, de l'ail entre 5 et 10 minutes.

Passer le bouillon au chinois et réserver 1/2 litre. Laisser réduire.

Verser cette sauce dans le plat sur les morceaux de poularde et réchauffer l'ensemble au four, si nécessaire.

**Autres recettes fournies :**

- **POULARDE DE SAULZOIR à la crème d'artichauts**
- **POULARDE DE SAULZOIR truffée à la campagnarde**
- **POULARDE DE SAULZOIR aux huîtres**
- **POULARDE DE SAULZOIR à la broche**
- **POULARDE DE SAULZOIR en papillote à la vapeur**
- **POULARDE DE SAULZOIR à la normande**
- **Terrine de POULARDE DE SAULZOIR en gelée au Foie gras**

***NB :*** Les recettes du Chapon de Saulzoir peuvent s'adapter à la Poularde de Saulzoir pour les préparations au four en réduisant le temps de cuisson à 3h30 environ.