

La cuisine au Verjus

Poulet au Verjus

*Cette recette est simple à réaliser
avec 4 cuisses de poulets,
que vous faites revenir dans une sauteuse
avec 100 g de lardons.*

A mi-cuisson, vous ajoutez 20 cl de Verjus.

*En fin de cuisson, vous saupoudrez
de 0.5 g de poudre de safran.*

*Vous décorez sur le plat de service
de quelques feuilles de persil
et de menthe verte, finement ciselées.*



MAURICE
NEYROUD
VIGNERON-ENCAVEUR



tel. 079 637 75 81
www.neyroud-vins.ch