

# *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](http://www.neyroud-vins.ch)