



COQUELETS AU CHARDONNAY

Pour 4 personnes

- 2 Coquelets
- 10 gr Beurre
- 2 dl Chardonnay
- 2 dl Crème
- Fond sauce volaille
- Sel, poivre

Recette :

1. Injecter une noix de beurre et un peu de sel dans les coquelets.
2. Cuire au four préchauffé à 220 ° pendant env. 35 min, découper en deux
3. et réserver au chaud.
4. Dégraisser et déglacer le fond du plat de chauffe avec le Chardonnay.
5. Utiliser ce fond pour monter la sauce avec un peu de fond de volaille et la crème.
6. Saler et poivrer.

Peut être servi avec un riz blanc ou des pâtes (Tagliatelles)

Février 2009 Frank Haller