

La volaille aux 40 gousses d'ail

Pour 6 personnes

- 6 cuisses de Volaille fermière avec la peau
 - 4 gros Oignons émincés
- 40 Gousses d'Ail rose en chemise
 - 20 cl Huile d'Olive douce
 - 1 pincée de Thym
 - 2 feuilles de Laurier
- 300gr d'Olive noires de Nyons



1- Colorer en cocotte les cuisses de Volailles des deux côtés.

2- Oter les cuisses, puis hors du feu, déposer l'Ail en premier et recouvrir avec les Oignons émincées. Saler légèrement puis ajouter la pincée de Thym.

3- Disposer alors les cuisses, avec la peau en surface sur le lit d'Oignons crus.

4- Arroser le tout avec le restant d'Huile d'Olive pour noyer l'Ail à mi-hauteur des Oignons.

5- Enfourner la cocotte dans un four préchauffé à 220°C pendant 30 min.

6- Puis à nouveau, ôter les cuisses.

7- Les Oignons et l'Ail sont à présent confits et fondants. Les égoutter soigneusement de leur Huile. Et les redéposer dans la cocotte pour les colorer à feu vif pendant 3 ou 4 minutes. Ajouter les Olives au dernier moment.

8- C'est prêt ! Accompagner d'une Pomme de terre écrasé avec l'Huile du confit d'Oignons et Ail pour agrémente le plat.

La Vieille Ferme

Rouge

Un Vin délicieux, structuré, au nez riche et épicé de fruits mûrs !

Avec une cuisine authentique, aux produits « vrais » comme par exemple une Volaille rôtie aux gousses d'Ail et quelques Olives noires qui donnent un ton méditerranéen à l'accord, l'harmonie entre le plat et le Vin crée un moment de plaisir tout simplement convivial.

Un Vin à partager en famille et entre amis !



FAMILLE PERRIN

