

La Vieille Ferme rouge

CÔTES DU VENTOUX

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 !

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 agrémenter le plat.

Température de service 16/17°C dans de grand verre à Vin.

