



# A la Table d'Hôtes



A notre table, nous aimons utiliser  
pour le plaisir de nos convives,

notre **VINAIGRE DE CIDRE bio AUX PISTILS DE SAFRAN**  
ou nos **FONDS DE LEGUMES bio AUX PISTILS DE SAFRAN**

- pour compléter d'une petite touche personnelle nos assaisonnements,...
- pour déglacer une viande, un poisson ou des crustacés...
- pour déglacer des pommes ou des poires (vinaigre aux Pistils de Safran) en accompagnement d'un foie gras...

## Poêlée de Poulet Fermier au vinaigre de Cidre aux Pistils de Safran



**Ingrédients:(pour 4 personnes):** 12 blancs de poulet fermier, 2 poivrons rouges et jaunes, le vinaigre de cidre aux Pistils de Safran, le fond de légumes aux Pistils de Safran, fleur de sel, beurre. huile d'olive, poivre du moulin.

*Faire dorer dans le beurre le poulet coupé en lanières. Une fois vos morceaux de poulet bien dorés, ajouter le fond de légumes aux pistils de safran, retirer le poulet, réserver, et laisser réduire de moitié sans bouillir.*

*Dans le même temps placer vos poivrons à four chaud, les ressortir et enlever la peau, les couper en lanières.*

*Faire réchauffer dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Déglacer la poêle au vinaigre de cidre aux pistils de safran.*

*Dresser aussitôt sur l'assiette, le blanc de poulet sur son jus de réduction safrané, vos poivrons, poivre du moulin et une pincée de fleur de sel.*

*Manger chaud avec en accompagnement un riz basmati.*

*Bonne dégustation !*

**[www.la-schaafraniere.fr](http://www.la-schaafraniere.fr)**

**Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits**