



# Fine Brandy

## ● Poulet à la Corse (pour 4 personnes) (Préparation $\frac{3}{4}$ d'heure) (Cuisson : 2h00 environ selon le poulet)

- ✓ 1,200kg Poulet en morceau
- ✓ Beurre 30g
- ✓ 200g Lard de poitrine coupé en dés
- ✓ 1 et  $\frac{1}{2}$  verre à liqueur Fine Champenoise
- ✓ 300g Olives vertes
- ✓ 1 boîte de 6 Tomates pelées + 1 tomate fraîche
- ✓ 150g Champignons de Paris
- ✓ Ail 1 gousse
- ✓ Sel, poivre



1. Dans une cocotte, faites chauffer le beurre. Mettez-y le poulet en morceau. Dorez-le sur toutes ses faces, et le lard coupé en dés. Salez et poivrez le poulet. Arrosez de Fine Champenoise. Faites Flamber. Laissez cuire à feu moyen.
2. Plongez les olives dans une casserole d'eau froide. Portez à ébullition 1ou 2 min. Égouttez.
3. Lavez les champignons et coupez-les en lamelle. Coupez en morceau les tomates pelées et la tomate fraîche. Mettez le jus de tomate, les tomates, les champignons, les olives, l'ail écrasé dans la cocotte. Salez et poivrez le tout. Couvrez et laissez mijoter doucement 1h.

## ● Petits pâtés de volaille (pour 12 bouchés) (préparation 25min) (cuisson 40min environ)

- ✓ 500g Filet de poulet ou de dinde
- ✓ 500g Chair à saucisse
- ✓ 1 Oignon
- ✓ 1 Œuf battu
- ✓ 1 cuillère à soupe Fine Champenoise
- ✓ Lard fumé en fines tranches (environ 10 tranches)
- ✓ Persil
- ✓ Thym et feuilles de laurier



1. Découpez les filets en escalopes très fines. Hachez le persil et l'oignon. Mélangez la chair à saucisse avec l'oignon, l'œuf, le persil et la Fine Champenoise.
2. Remplissez les empreintes : une couche de chair, puis une couche d'escalopes, une couche de lard. Répétez cette opération deux fois.
3. Arrosez avec une cuillère à soupe de Fine Champenoise (facultatif). Posez un brin de thym et de laurier et faites cuire à 180 °C (Th.6) pendant 40 minutes.