



La Ferme du Mandré
Producteur d'Ariège

Agneaux Tarasconnais, Poulets et Oeufs « plein air »

Marie-Christine FONNÉ
Lieu-dit Le Mandré, 09120 VENTENAC
Tél. : 05 61 60 22 65 - 06 19 03 43 80

contact@fermedumandre.fr
www.fermedumandre.fr

Poulet au coca

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 90 minutes

Pour 4 personnes :

- 1 poulet fermier
- Une bouteille de coca-cola (ou autres)
- 500 g d'oignons
- Une échalote
- Du gingembre en poudre
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire revenir le poulet coupé en morceaux dans un peu d'huile jusqu'à coloration. Réserver.
2. Faire revenir les oignons + l'échalote, pour les faire blanchir.
3. Dans une marmite mettre le poulet + oignons et échalotes. Saler et poivrer. Recouvrir le tout avec le coca. Rajouter du gingembre à votre guise.
4. Laisser cuire à petit feu jusqu'à réduction du coca (environ 1h30).
5. Servir avec du riz.

Bon appétit,