

Filet de volaille fermière

cœur de fromage de chèvre frais
et cendré, langue de poivron



La recette de Christophe Dié



Les ingrédients

- Filet de volaille fermière
- 2 fromages de chèvre poitevin: frais et cendré.
- Un poivron vert
- Tomates
- Huile de tournesol



Alliance parfumée du fromage frais et cendré avec le filet de volaille fermière truffé d'une langue de poivron. L'ensemble déposé sur un coulis de tomates basilic du jardin. Les saveurs de la ferme et du potager transportées à la maison.



Goûtez la différence avec
la Ferme du Vieux Chêne !

Les recettes de fromage de chèvre poitevin



La Ferme du Vieux Chêne 11, rue du Vieux Chêne - Le Puy des Fosses
79360 LES FOSSES - Tel : 05.49.07.18.23 - Mail : contact@lafermeduieuxchene.fr
Pour plus d'informations : <http://www.lafermeduieuxchene.fr>
Retrouvez nous aussi sur Facebook/lafermeduieuxchene/

