

La noire en cocotte recette au goût spécial Berryades



L'équipe à l'origine de cette recette.

Chaque année, quand on vient aux Berryades, on a pour habitude de se voir offrir un sympathique programme.

Cette année, le comité organisateur, sous la houlette de Roland de Vassogne, en binôme avec Francis Lasne, président du Club Français de la poule noire du Berry, a décidé de joindre à ce programme une recette à base de poule noire. A cette fin, Catherine, sa fille, a enfilé la toque du chef, a fait revenir sa volaille dans la cocotte, lui a ajouté des ingrédients de circonstance pour les papilles et a choisi de l'agrémenter avec des champignons. Le temps de mijoter avant de la déguster, accompagnée d'un breuvage castelmeillantais, par exemple. En tout cas, l'équipe a déjà testé et chaque promeneur qui viendra aux Berryades, dimanche 5 juillet, se verra offrir la recette de la noire en cocotte à la crème et aux champignons qui sera dédiée à Jean-Pierre Michaud.