

Les petits pains Party sur chaque table de fête.

Partybrötchen für jeden Festtags-tisch.

Panini da party su ogni tavola di festa.

### **Poulet sauce crème et estragon**

Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur de 1 gros poulet et répandre 2 c. à soupe d'estrageon haché à l'intérieur. Arroser avec du beurre chaud et rôtir 15 min. au four à 250 °C. Réduire la chaleur à 180 °C. Cuire encore 15 min., puis ajouter 2 c. à soupe de cognac, 1 dl de crème fraîche et, une fois encore, beaucoup

d'estrageon. Après 45 min. au total, retirer le poulet, couvrir et laisser reposer 10 min. Réduire un peu la sauce. Couper le poulet et napper avec la sauce.

### **Poulet an Estrageonrahmsauce**

1 grosses Poulet innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen und 2

Esslöffel gehackten Estrageon in den Bauch geben. Mit heisser Butter begiessen und im Backofen 15 Minuten bei 250 °C anbraten. Hitze auf 180 °C reduzieren. Nach weiteren 15 Minuten 2 Esslöffel Cognac, 1 dl Rahm und nochmals reichlich Estrageon beifügen. Nach insgesamt 45 Minuten das Poulet herausnehmen, zugedeckt 10 Minuten stehenlassen. Die Sauce etwas einkochen. Das Poulet tranchieren und die Sauce darüber giessen.

### **Pollo con salsa di dragoncello**

Salate e pepate dentro e fuori 1 grosso pollo. Introducete nel ventre 2 cucchiari di dragoncello tritato. Spennellate il pollo di burro caldo e ponetelo in forno a 250 °C a rosolare per 15 minuti. Abbassate il calore a 180 °C. Dopo altri 15 minuti, unite 2 cucchiari di cognac, 1 dl di panna e altro abbondante dragoncello. Una volta passati in tutto 45 minuti, togliete il pollo dal forno e lasciatelo riposare coperto per 10 minuti. Fate addensare la salsa. Affettate il pollo e ricopritelo di salsa.

