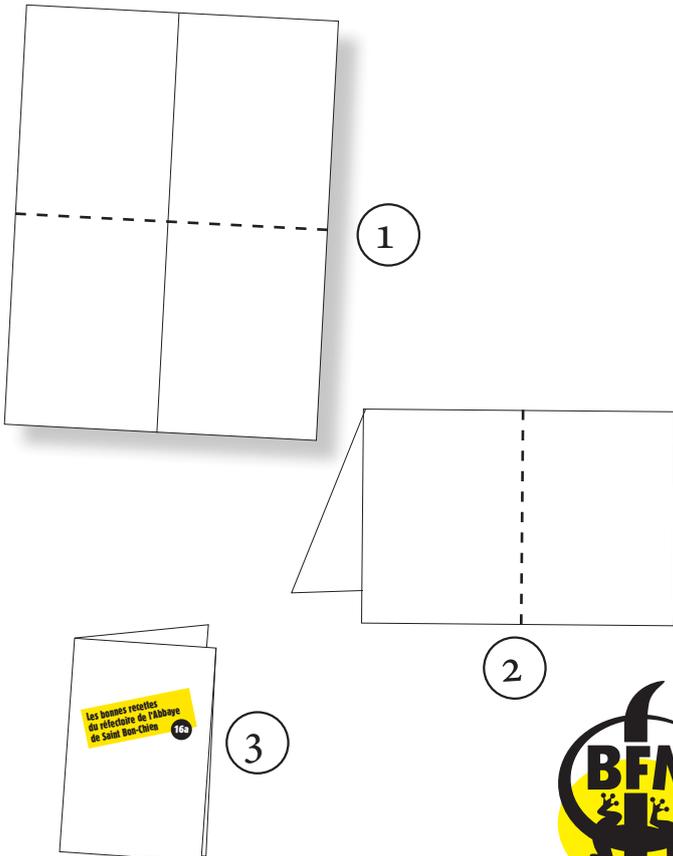




**Les bonnes recettes
du réfectoire de l'Abbaye
de Saint Bon-Chien**

16a

Le secret du pliage des recettes BFM,
en 3 étapes :



© 2015 Brasserie BFM SA. Recettes commentées avec soin sous la supervision du Père Supérieur de la brigade de l'Abbaye



www.brasseriebfm.ch



Bon appétit

- Ajouter 20 gr de beurre frais.
- Laisser mijoter 30 mn ; enlever le poulet et réduire la sauce.
- Ajouter 1 dl de vinaigre de bière BFM; moullier avec une bouteille de BFM La Mandragore ou de La Brouette, la bière bio de la BFM
- Ajouter 1 dl de vinaigre de bière BFM; moullier poivre, paprika : ajouter
- 1 oignon émincé, 1 CS de purée de tomates, sel faire revenir
- 1 poulet coupé en morceaux légèrement farine :

**Le poulet au vinaigre
de Tante Anna**

facile
moyen
pour amateurs éclairés



www.brasseriebfm.ch



**Les bonnes recettes
du réfectoire de l'Abbaye
de Saint Bon-Chien**

16a

Le poulet au
vinaigre de
Tante Anna

