



*Maison Blandon*

*La passion d'une famille depuis 1929*  
*645, avenue Léon Blum*  
*01500 Ambérieu en Bugey*  
**Tel. : 04.74.38.15.44**

#### CONSEIL DE CUISSON POUR VOS ROTIS

Faire revenir le rôti en coquille dans un peu de beurre et d'huile, avec des échalotes et des carottes

Déglacer au vin blanc ou eau

Laisser mijoter 30mn par livre environ

En fin de cuisson ajouter un peu de crème pour une sauce plus onctueuse

Pour une meilleure présentation de votre rôti, le couper froid puis le réchauffer dans son jus. Accompagner d'un gratin dauphinois ou des chartreux.

A déguster avec un vin du buges AOC