



Лионско пиле

1. Загрейте на средна температура 2 с.л. масло и 1 с.л. зехтин. В него запечатайте леко 8 парчета пиле до леко златисто.
2. Извадете пилето от тигана, намалете котлона на слабо и добавете 100 г лук (или шалот) и 2-3 скилидки чесън. Гответе 5-6 минути.
3. Добавете 1 с.л. доматино пюре, разбъркайте и гответе 1-2 минути.
4. Засилете котлона и изварете 4-5 с.л. винен оцет (6%) до консистенцията на сироп.
5. Добавете 1 ч.ч. бяло вино и след като заври гответе 3-4 минути преди да сложите 500 мл бульон. Изчакайте отново да заври.
6. Сложете **1 ч.л. Herbes de Provence** и върнете пилето в тигана. Гответе на слабо с капак до готовност - около 20-25 минути.
7. Извадете пилето, засилете котлона и сипете 400 мл животинска сметана. Гответе до сгъстяване на соса.
8. Сложете **1 ч.л. Herbes de Provence** и разбъркайте добре.
9. Върнете пилето в тигана и изчакайте да се подгрее. Облейте добре със соса и сервирайте.

Доматен тарт

1. Разстелете лист бутер тесто на тава за печене. Подгънете краищата му навътре, така че да направите борд. С вилица надупчете тестото.
2. Намажете с около 2 с.л. горчица равномерно.
3. Върху горчицата намажете 2-3 с.л. доматино пасата и разнесете добре.
4. Поръсете равномерно около 1 ч.ч. галета или хлебни трохи.
5. Поръсете с **Herbes de Provence**.
6. Наредете плътно нарязани на шайби пресни домати.
7. Посолете и поръсете с още **Herbes de Provence**. По желание сложете прясно смян/трошен черен пипер.
8. Поръсете обилно със зехтин.
9. Печете в предварително загрята на 200°C фурна около 30 минути до готовност и загар на краищата.