

*Recette offerte par
Gaub Volailles, 63 rue de la Chapelle, 57000 Metz Sablon*

- Poulet de Bresse à la crème -

Ingrédients :

1 Poulet de Bresse de 1,6 kg
50 g de beurre
30 cl de vin blanc
25 cl de crème
2 œufs
1 citron
2 échalotes
Sel et poivre

Flamber le poulet, vider et découper les 1/4, puis recouper les 1/4 en deux. Assaisonner sel et poivre. Faire revenir lentement dans une cocotte, avec un peu de beurre et deux échalotes entières, les morceaux, jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur les deux faces. Après quinze minutes de cuisson, mouiller de 2/3 avec le vin blanc et couvrir à hauteur avec du bouillon ou de l'eau. Couvrir et laisser cuire 15 minutes. Une fois le poulet cuit, retirer les morceaux dans un plat. Faire réduire le jus de cuisson et crème. Ajouter de nouveau les morceaux de poulet dans la sauce pendant 5 à 10 minutes et faire mijoter à petits bouillons. Avant de servir, retirer le poulet et les échalotes, verser la liaison jaune d'œuf et crème mélangés dans la sauce, hors du feu, en fouettant énergiquement et ajouter un jus de citron. Rectifier l'assaisonnement et napper le poulet dans le plat de service.

On peut servir en accompagnement du riz ou des crêpes de maïs.
