

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

- Poulet de Bresse aux 40 gousses d'ail -

Ingrédients :

- 1 poulet de BRESSE de 2 à 2.2 Kg (pour 6 personnes)
- 100 gr de beurre
- 40 gousses d'ail (en chemise)
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
- 1 bol de farine
- sel et poivre.

Mettre à l'intérieur du poulet de BRESSE le bouquet garni, saler et poivrer.

Etaler un peu de beurre au fond d'une cocotte ou d'une terrine de la taille de la volaille. Déposer le poulet de BRESSE beurré. Ajouter les 40 gousses d'ail non épluchées. Saler et poivrer.

Préparer un cordon de pâte avec la farine et un peu d'eau. Disposer ce cordon sur le bord de la cocotte : poser le couvercle dessus afin qu'il ferme très hermétiquement.

Faire cuire à four chaud 230 ° (th 7) pendant 1h30. N'enlever le couvercle qu'au moment de découper.

Déglacer le jus avec un peu d'eau chaude, en posant la cocotte sur le feu et en grattant le fond avec une fourchette. Hors du feu, incorporer 60 gr de beurre en battant très fort. Il est possible d'accompagner de croûtons de pain grillé tartinés avec la purée d'ail.

Choisir de préférence une variété d'ail rose plus délicatement parfumée.

Le sommelier vous conseille un vin de TAVEL
