

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

- *Sauté de poulet à la Bressane* -

Ingrédients :

- 1 poulet de Bresse (2 Kg)
- 50 gr de beurre
- 30 cl de vin blanc
- 50 cl de crème Fleurette
- un bouillon de volaille
- 2 jaunes d'œufs, ½ citron, 2 échalotes, 2 Oignons
- 2 gousses d'Ail
- thym & laurier
- sel et poivre
- une petite persillade

Flamber, vider et découper le poulet de Bresse en 8 morceaux.

Faire revenir lentement dans une cocotte, avec le beurre. Mettre 2 échalotes & les 2 Oignons découpés les laisser dorer (*le beurre doit rester blond, sinon le retirer*).

Après 15 mn de cuisson, mouiller avec les 30 cl de vin blanc et un peu de bouillon de volaille mettre les gousses d'Ail en chemise, le thym et le laurier, puis laisser cuire 30 mn

Retirer les morceaux, incorporer 25 cl de crème Fleurette et faire réduire avec le jus de cuisson.

Mettre les morceaux de poulet de Bresse dans la sauce et chauffer durant 10 mn (**sans bouillir**).

Présenter le poulet de Bresse sur le plat de service. Verser la liaison : 2 jaunes d'œufs + crème Fleurette et mélanger hors du feu en fouettant énergiquement. Ajouter le jus de citron et la petite persillade.

Rectifier l'assaisonnement et napper le poulet de Bresse avec cette sauce.

Servir très chaud, avec en accompagnement du riz créole et des crêpes de maïs.

Le sommelier vous conseille : un Côte du Rhône (SAINT JOSEPH)
