

# Poularde de Bresse

## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 poularde de bresse environ 2Kg
- 40 g de garniture aromatique (ail, thym, laurier, oignons, blanc de poireau)
- 1 dl de vin blanc
- 2 dl de bouillon de légumes
- ½ dl de lait d'amande
- ½ dl de crème fraîche
- 1 filet de citron
- Sel, poivre blanc
- 2 grosses pommes pink lady
- 4 bâtons de rhubarbe rouge
- 24 cerises noires avec la queue
- 1 filet de vinaigre balsamique rouge
- 50 de beurre
- 1 pincée de cannelle
- 20 jolies feuilles d'épinards pousses

## Pomme, rhubarbe et cerises au lait d'amandes

### Préparation

Dans une casserole à fond plat faire revenir au beurre les morceaux de volaille de Bresse jusqu'à coloration blonde, ajouter la garniture aromatique puis le vin blanc, réduire le liquide de moitié, ajouter le bouillon de volailles, couvrir et cuire le tout 15 minutes à petits bouillons.

Ajouter ensuite la crème fraîche, le citron et le lait d'amandes et cuire encore le tout 20 minutes à couvert à petite ébullition,

Saler et poivrer.

En fin de cuisson, égoutter les morceaux, réduire la cuisson à la nappe et tamiser fin.

Réserver les morceaux dans la crème d'amandes au chaud.

Dans les pommes, détailler 4 jolies tranches rondes de 2

cm d'épaisseur.

Poêler les pommes au beurre avec sel, poivre et une pincée de cannelle jusqu'à obtenir des tranches bien fondantes.

Égoutter sur une assiette.

Rôtir à la poêle les bâtons de rhubarbe sans les avoir épluchés avec du sucre, un zeste de citron et très peu de beurre, réserver avec les pommes.

Dénoyauter les cerises en conservant la queue, puis les poêler au beurre quelques minutes, les déglacer avec un peu de vinaigre balsamique rouge, réserver.

### Dressage

Disposer les morceaux de poularde avec la pomme et au centre la rhubarbe.

Ensuite disposer les feuilles d'épinards et les cerises poêlées.

Verser la sauce amande bien mousseuse sur un côté.

