

Poulet Gaston Gérard

Préparation: 10 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 4-5 personnes :

1 poulet de Bresse ou un bon poulet fermier de 1,6 kg découpé en 8 morceaux

150 g de comté râpé

1 dl de vin blanc sec

400 g de crème fraîche (je prends de la 15 % de MG)

1 c à s de moutarde de Dijon

1 c à c de paprika

3 c à s de chapelure

50 g de beurre (30 g)

Sel et poivre du moulin

Dans une sauteuse faire fondre le beurre et y mettre à dorer les morceaux de poulet. Assaisonner de sel, poivre et paprika. Quand les morceaux sont dorés couvrir et baisser le feu. Cuire 20 mn environ à feu doux.

Réserver les morceaux de poulet une fois cuits dans un plat à gratin, retirer la graisse de cuisson de la sauteuse et déglacer à feu moyen avec le vin blanc. ajouter les 2/3 du comté en remuant avec une cuillère en bois, une fois le fromage fondu ajouter la crème. Amener à ébullition et mettre la moutarde. Verser la sauce sur le poulet dans le plat à gratin, saupoudrer avec le reste de fromage râpé et mettre à gratiner à four préchauffer à 220°. Servir bien chaud.

Vin conseillé : un Côtes-de-Beaunes rouge

J'ai accompagné ce plat d'endives braisées mais des petites pommes de terre sautées ou des haricots verts conviendront aussi très bien.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>