

Le poulet Gaston Gérard

Spécialité bourguignonne qui rassemble tous les délices du coin et des régions limitrophes :

Poulet de Bresse, comté, moutarde de Dijon, vin des Hautes Côtes, et paprika de Tchécoslovaquie.



Ingrédients (4 personnes):

Un poulet fermier de 1,8 Kg coupé en morceaux, ou des cuisses seules.

5 cl d'huile, 100 gr de beurre

2 oignons

50 cl de vin blanc sec de Bourgogne bien sûr.

Une cuillère à soupe rase de fécule de maïs.

40 cl de crème fraîche

200 gr de comté rapé, ne surtout pas remplacer par un autre rapé.

2 grosses cuillères à soupe de moutarde de Dijon

Une cuillère à café de paprika
Sel et poivre

Préparation:

Dans une cocotte ou au four, faire cuire complètement le poulet, mais pas trop. Retirer la peau du poulet c'est mieux. Et utiliser le jus de cuisson pour autre chose. Mettre de côté le poulet.

Ensuite, dans la cocotte faire revenir les oignons finement ciselés avec 50 gr de beurre. Ajouter le vin, la moutarde, le paprika, sel, poivre.

Faire mijoter 20 minutes après le premier bouillon.

Pour lier la sauce, délayer une cuillère à soupe rase de fécule de maïs dans un verre d'eau froide et verser dans la sauce en remuant activement.

Ajouter la crème.

Dans un plat à gratin, mettre les morceaux de poulet et napper avec la sauce.

Recouvrir de comté rapé et gratiner le tout au four.

Ce plat peut se préparer à l'avance.

Et vous pouvez le gratiner à la dernière minute.

Le succès est assuré, même ma belle mère adore !

Recette facile à réussir.

Ne goûtez pas la sauce avant l'ajout du comté, ce ne sera pas flatteur...