

Invitation Gourmande en BRESSE

Produit emblématique et fierté de toute une Région, la volaille de Bresse est unique.

Non seulement parce qu'elle est la seule depuis un demi-siècle à bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée à l'image des plus grands vins Français, mais aussi parce qu'elle est le fruit d'un véritable savoir-faire et d'un terroir unique au monde où on ne badine jamais avec la Qualité.

Recette du Poulet de Bresse à la Crème de Bresse

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 poulet de Bresse de 1.8kg environ
- 150 g de beurre
- 2 à 3 cuillerées à soupe de farine
- 2 jaunes d'œufs
- 38 cl de crème
- 1 citron

Préparation

Flamber et vider la volaille.

La découper en morceaux. Lever les cuisses,

les séparer en deux (pilons et hauts de cuisses). Prélever les deux ailes et couper les ailerons . Fendre la carcasse dans le sens de la longueur pour obtenir les filets que l'on séparera ensuite en deux.

On obtient ainsi les huit morceaux que l'on servira. Couper le cou et réserver avec les ailerons. Prendre une grande sauteuse, la mettre sur feu vif avec 120 g de beurre, y déposer les morceaux de poulet, saler suffisamment et poivrer.

Laisser légèrement colorer pour que les morceaux prennent uniformément une belle robe dorée. Ajouter la garniture aromatique, les abattis et parure de la volaille. Remettre 30 g de beurre puis fariner.

Laisser blondir et cuire la farine un instant, mouiller avec de l'eau afin que les morceaux baignent bien. Remuer et porter à ébullition pour obtenir un début de liaison. Couvrir, cuire à allure modérée pendant environ 30 mn, en tenant compte de la grosseur des morceaux.

Dans un saladier, mélanger les deux jaunes d'œufs avec le pot de crème fraîche.

Réserver.



Garniture aromatique

- 1 oignon entier piqué d'un clou de girofle
- 1 gousse d'ail épluchée
- 1 petite branche de thym
- 1/2 feuille de laurier vert
- Sel et poivre

En fin de cuisson, retirer les morceaux de volaille devant être servis pour les mettre dans une autre sauteuse. Passer sur eux la sauce de cuisson au chinois fin, puis mettre à chauffer. Y verser la crème aux œufs en mince filet sans cesser de remuer, sans laisser prendre l'ébullition.

Conseils de Georges Blancs

Ajuster, si nécessaire la bonne consistance de la sauce, Si elle a trop épaissi, avec un peu d'eau, compléter avec un jus de citron.

Servir aussitôt dans un grand plat chaud.

En accompagnement, prévoir un riz créole ou des légumes de saison.



Georges Blanc

Accord Mets et Vins

- Bugey Manicle blanc
ou Roussette de 5 ans
- Mâcon Mancey Vieilles Vignes

Recette extraite du
« Grand Livre de la Volaille » de Georges Blanc
(Edition Robert Laffont)

