

# Mon Poulet du Dimanche

## le Bresse Purée



### Ingrédients pour 6 personnes

- 1 poularde de Bresse de 1.8 kg
- 1 oignon moyen
- 1 brindille de thym
- 50 g de beurre de Bresse
- Sel et Poivre

### Le restaurant de Georges Blanc à Vonnas

### La purée

- 800 g de pommes de terre
- 100 g de beurre de Bresse
- 1 branche de thym
- 20 cl de crème semi épaisse
- Noix de muscade

### Préparation

Flamber et vider le poulet. Assaisonner l'extérieur et l'intérieur de sel et de poivre.

Le garnir avec un gros oignon et une brindille de thym puis le brider. L'embrocher et le badigeonner à l'aide d'un pinceau, avec 50 g de beurre légèrement fondu et assaisonné. Le cuire au four.

Poser un plat ou utiliser le lèchefrite au dessous afin de récupérer le jus qui servira à arroser le poulet tout au long de la cuisson (1h15 à 1h30)

Pendant ce temps, couper les pommes de terre épluchées et rincées en rondelles épaisses; Les cuire à l'eau salée. Dès qu'elles s'écrasent sous la pression de la spatule en bois, placer au bain-marie et laisser au coin du feu.

Chauffer la crème et l'introduire dans la purée peu à peu en la fouettant.

Cesser dès que la consistance désirée est obtenue .

Vérifier et rectifier l'assaisonnement.

Ajouter une râpée de muscade.

Servir sans tarder en accompagnement du poulet posé sur le plat de service et de son jus présenté en saucière.

