

*Recette offerte par
Gaub Volailles, 63 rue de la Chapelle, 57000 Metz Sablon*

- Poularde de Bresse braisée à la crème d'estragon -

Ingrédients :

- 1 poularde de BRESSE (2.3 Kg)
- 1 gros bouquet d'estragon
- 1 ou 2 échalotes (suivant la taille)
- 100 gr de beurre
- 50 cl de crème fleurette
- sel et poivre

Flamber et préparer la poularde de BRESSE (couper la tête et les pattes, retirer le foie, le gésier, la trachée et l'œsophage). Conserver le foie, le gésier et les pattes.

Mettre à l'intérieur de la volaille sel, poivre et une partie du bouquet d'estragon.

Faire dorer, doucement, dans une cocotte en fonte émaillée avec 100 gr de beurre (*le beurre doit rester blond*).

Retirer la poularde de BRESSE et disposer dans le fond de la cocotte les abattis et l'échalote, remettre la volaille (saler, poivrer et mettre un peu d'estragon). Couvrir et cuire au four (th 7). Le jus doit être blond.

Au bout de 1.30 h, découper la poularde en 8 parts, retirer tout le gras de la cocotte, mettre la crème avec l'estragon qui était à l'intérieur de la volaille et un peu d'estragon frais. Laisser réduire pour obtenir une belle consistance, rectifier l'assaisonnement afin de le mettre à votre goût.

Mettre les morceaux à chauffer dans la sauce, 15 mn, sans faire bouillir.

Présenter la poularde de BRESSE sur le plat de service. Maintenir au chaud.

Passer la sauce à l'étamine et la verser très chaude sur la poularde de BRESSE. Décorer avec quelques feuilles d'estragon frais.

Le sommelier vous conseille : un BORDEAUX (SAINT JULIEN).
