Poulet de Bresse au Comté

Célèbre recette dijonnaise de Gaston Gérard

Recette pour 4 personnes

- 1 poulet de Bresse de 1,8 à 2 kg en 8 morceaux
- 150 gr de beurre de Bresse
- 1 demi-litre de crème épaisse
- 150 gr de Comté râpé
- Moutarde de Dijon Fallot, sel, poivre, paprika, chapelure
-

Préparation

Faire revenir le poulet de Bresse dans du beurre sur feu doux sans laisser colorer. Assaisonner avec sel, poivre et paprika. Laisser cuire doucement, environ 45 mn.

Réserver les morceaux dans un plat allant au four.

Dans la cocotte de cuisson, faire fondre 100 g de Comté râpé à feu vif, ajouter le vin blanc, la crème et deux grosses cuillérées de Moutarde de Dijon. Porter à ébullition quelques minutes en fouettant.

Vérifier l'assaisonnement et verser la sauce obtenue sur les morceaux de poulet.

Parsemer de chapelure et du reste du Comté râpé.

Faire gratiner au four.

À savourer, accompagné de pommes de terre vapeur.