

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

*- Poulet de Bresse rôti -*

*Préparation :*

Flamber et préparer votre poulet de BRESSE (2 kg).

Retirer le foie, le gésier, la trachée, l'œsophage et le jabot, couper la tête et les pattes.

Mettre à l'intérieur 1 poignée de gros sel et du poivre, saler (sel fin) et poivrer également à l'extérieur.

Poser sur le plat de cuisson et mettre à four chaud (th 7/8).

Faire dorer en prenant soin d'arroser de temps en temps avec la graisse du poulet.

Après 1h20 environ, vérifier la cuisson puis découper votre poulet, le présenter sur le plat de service et le maintenir au chaud.

Déglacer le jus avec un peu d'eau chaude en posant le plat de cuisson sur le gaz et en grattant le fond. Hors du feu, incorporer 60 gr de beurre en battant avec une fourchette. Mettre en saucière.

Le sommelier vous conseille : un vin de la COTE DE NUITS (VOSNE-ROMANEE)

---