

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Viandes

Poularde de Bresse au Bleu de Gex

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 600 g de Bleu de Gex
- ✓ 100 g de beurre
- ✓ 1 poularde de 1,6 à 1,8 kg
- ✓ Fécule
- ✓ 10 cl de crème
- ✓ Ail

Préparation

Cuire à feu vif la poularde (thermostat 6/7).

Pendant la cuisson, monter la sauce au Bleu de Gex : couper le fromage en dés et le faire fondre doucement dans une casserole, avec la moitié de la bouteille de vin et l'ail haché. Ajouter une noix de beurre en fin de cuisson.

Couper la poularde en 8 morceaux et jeter les graisses. Déglacer la plaque de cuisson avec l'autre moitié du vin. Filtrer. Réduire et ajouter la sauce au Bleu de Gex.

Sur un plat à gratin, disposer les morceaux de poularde et napper de sauce au Bleu de Gex. Disposer des lamelles de Bleu de Gex pour gratiner et servir avec des pommes de terre en robe des champs.

Recette originale du restaurant Au Bleu de la Chasse, Saint-Claude.

