

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Viandes

Poulet Bressan crème de Bleu de Gex et confit d'échalottes

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 1 poulet de Bresse d'1,4 kg
- ✓ 20 échalottes
- ✓ Estragon frais, 1 petit bouquet
- ✓ Huile
- ✓ 30 g de beurre
- ✓ $\frac{1}{4}$ l de blanc du jura sec
- ✓ 5 cl d'Armagnac
- ✓ 200g de Bleu de Gex
- ✓ 50 cl de crème épaisse
- ✓ 1 l de fon de volaille
- ✓ Sel et poivre blanc

Préparation

Découper le poulet, cuisses, avant-cuisses, blancs, ailes. ¹

Faire confire $\frac{3}{4}$ des échalottes, réservez.

Peler le reste des échalotes et les ciseler assez fin, idem pour l'estragon.

Chauffer l'huile dans une sauteuse avec une noisette de beurre, faire dorer rapidement les morceaux de poulet tout le tour.

Dégraisser et flamber à l'Armagnac, ajouter ensuite le $\frac{1}{4}$ d'échalottes restant, le Bleu de Gex coupé en petits dés, le vin blanc et la crème, ramener à chaud.

¹ Gratter tout le reste du poulet, c'est idéal sur une salade verte après avoir fait revenir ces petits morceaux à la poêle, n'oublier pas d'utiliser la carcasse pour faire votre fond de volaille pour votre prochaine recette.



Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Viandes

Verser

le tout dans une cocotte, mouiller à hauteur avec le fond de volaille, saler, poivrer, couvrir et faire mijoter 20 minutes.

Retirer les morceaux de poulets, mixer la sauce avec un mixeur plongeur, passer ensuite au chinois.

Ajouter l'estragon, vérifier l'assaisonnement, dresser sur des assiettes chaudes, ajouter les échalottes confites préalablement réchauffées.

Recette élaborée par Olivier Cabel - Grand Archiviste/Bouquiniste de la Confrérie (2014)

