

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **POULET de BRESSE à la CREME**

#### **Ingrédients :**

- 1poulet de Bresse d'environ 1,5 kg
- 100gr de beurre
- Sel, poivre
- 1 oignon
- 10 champignons de Paris taillés en quartier
- 2 gousses d'ail
- 2 à 3 c. à soupe de farine
- 1 bouquet garni
- 1 citron,
- 20cl de vin blanc sec
- 1 litre de crème fraîche

#### **Recette:**

- Découper la volaille.
- Mettre 100g de beurre dans une grande poêle sur feu vif, y déposer les morceaux de poulet.
- Saler et poivrer. Ajouter 1 oignon coupé en quatre, 10 champignons de Paris taillés en quartiers, deux gousses d'ail en chemise (écrasées mais non pelées) et un bouquet garni.
- Puis fariner.
- Laisser blondir un instant,
- (compter environ 5mn de chaque coté).
- Déglacer avec le vin blanc sec.
- Laisser réduire puis ajouter un litre de crème fraîche.
- Cuire pendant 30mn environ, puis sortir les morceaux.
- Passer la sauce au chinois fin et l'émulsionner au mixeur.
- Rectifier l'assaisonnement et compléter avec un trait de jus de citron.
- Présenter la volaille dans un plat, arroser avec la sauce de cuisson.
- Servir aussitôt.

**Bon Appétit**