

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **VOLAILLE A LA BRESSANE**

Ingrédient : 6 personnes

1 volaille (les temps de cuisson ici sont pour une bête de 1,5 à 2kg)  
2,5 à 3l de bouillon de volaille corsé en légumes  
4 carottes  
4 oignons blancs  
1 chou pommé  
2 petits navets  
2 poireaux  
1 bouquet garni  
1 c. soupe vinaigre balsamique  
2 c. soupe huile de noix

#### **Recette :**

Pocher la volaille dans le bouillon, pendant 30min à petit feu.  
Écumer fréquemment.  
Égoutter soigneusement la bête puis la faire rôtir th.6 pendant 30 min.  
Pendant ce temps, couper le chou en 4 et laver chaque morceau. Blanchir 1/4 d'h dans de l'eau bouillante salée.  
Faire réduire le bouillon à environ 30cl.  
Éplucher les légumes.  
Enlever le vert des poireaux, couper en rondelles.  
Une fois tous les légumes préparés, les faire cuire dans le bouillon avec le bouquet garni.  
Une fois que tous les légumes sont cuits, réserver au chaud.  
Passer le bouillon restant, faire réduire, puis ajouter 1 c. soupe de vinaigre balsamique et 2 c. soupe d'huile de noix.  
Faire réduire encore de telle sorte que la sauce nappe la cuiller.



**Bon Appétit**