

Poulet à la "Gaston Gérard"



Plat **Moyen**

Pour : 10 personnes

Préparation : 1 h

Cuisson : 1 h

Recette faite par l'épouse de Monsieur Gaston Gérard, maire de Dijon.

Ingrédients

- 1 beau poulet de bresse
- paprika
- beurre
- huile
- 2 cs de moutarde de dijon
- 1 verre de savagnin (vin blanc du jura)
- 200 g de comté
- 500 g de crème épaisse mais à 30 % de matières grasses (soyons raisonnables !)

Préparation

- 1 Tout d'abord, il faut trouver 1 ferme et courir après le poulet !!! non je blague !!! Allez on y va ! Coupez votre poulet en 10 morceaux. Faites-le revenir dans une grande poêle avec du beurre et de l'huile. Salez, poivrez et saupoudrez de paprika. Faites cuire à couvert 1 heure.
- 2 Disposez les morceaux dans un plat allant au four et on attaque la sauce ! Dans le jus de cuisson du poulet, mettez la moutarde, le vin, 100 g de comté râpé. Faites bien fondre le fromage. Quand la sauce est bien liée, ajoutez les 500 g de crème et faites un bouillon.
- 3 Versez cette sauce sur les morceaux de poulet. recouvrez de comté râpé et... au four !!! Lorsque le comté est légèrement grillé, vous pouvez passer à table.
- 4 un petit conseil : ne mettez pas de légumes forts en goût en accompagnement car ils dénatureraient votre sauce....ce serait dommage ! Préférez plutôt un riz rose ou noir. Régalez-vous !

Proposé par



ptite pomme

coucou ! à défaut d'être un vrai cordon bleu je suis une ptite pomme rouge!!! pourtant je n'aime pas les pommes!!!!je préfère le tautiton tec !!!

je cuisine toujours "light" déjà pour garder la ligne et parce que j'ai du cholestérol !!la barbe!

mais ça ne m'empêche pas de confectionner de bons petits plats!!!!

pour régaler Mr Moustaches et les nombreux copains!!!!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

