

Volaille de l'abbaye, tomate et roquefort



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Pour surprendre vos invités, à la place d'une traditionnelle volaille, proposez-leur ce plat : explosion de goûts en bouche avec une sauce généreuse et épaisse dans vos assiettes.

Recette proposée par : frederic darmochod

Ingrédients

- 1 volaille (chapon, poulet, dinde ou gibier) coupée en morceaux
- 20 g de roquefort
- 140 g de gruyère râpé
- 10 cl de purée de tomate
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 5 cuillères à soupe de grosses de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- farine
- 2 pincées de sucre en poudre
- 5 cl de verre de whisky
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 1 cuillère à soupe de paprika
- sel, poivre

Préparation

- 1 Roulez les morceaux de volaille dans la farine.
- 2 Faites-les revenir et dorer dans une cocotte avec l'huile sur feu vif, salez et poivrez légèrement.
- 3 Eliminez le surplus d'huile et ajoutez le whisky. Faites flamber.
- 4 Ajoutez alors le paprika, la purée de tomate, le sucre et mélangez. Laissez réduire à feu moyen pendant 5 minutes. Déposez la crème fraîche, environ 100 g de gruyère râpé et 20 g de roquefort. Mélangez, portez à ébullition et laissez cuire 12 minutes en mélangeant régulièrement.
- 5 Disposez les morceaux de volaille dans un plat allant au four. Ajoutez la moutarde à la sauce de la volaille. Mélangez et versez généreusement la sauce sur les morceaux de volaille.
- 6 Mélangez 40 g de gruyère râpé avec la chapelure. Saupoudrez ce mélange chapelure-gruyère sur votre volaille, puis mettez le plat au four sous le grill et laissez gratiner environ 10 minutes tout en surveillant pour faire une croûte. Servez de suite avec un légume d'accompagnement.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

