

Poulet bressan, crème de Bleu de Gex et confit d'échalotes

Ingrédients pour 4 portions :

Bleu de Gex : 200 gr
Poulet de Bresse : 1,4 kg
Échalotes 20
1 estragon frais
Crème fraîche : 500 ml
Fond de volaille : 100 ml
Armagnac : 50 ml
Vin blanc du Jura sec : 2500 ml
Huile, sel, poivre
Beurre : 30 gr

Préparation

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

Faire confire 3/4 des échalotes entières, 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.

Dégraissier et flamber à l'Armagnac, ajouter ensuite 1/4 d'échalotes restant, le Bleu de Gex coupé en petit dés, le vin blanc et la crème.

Verser le tout dans une cocotte, mouiller à hauteur avec le fond de volaille, saler, poivrer, couvrir et faire mijoter 30 minutes.

Retirer les morceaux de poulet, mixer la sauce avec un mixeur plongeur, passer ensuite au chinois. Si la sauce est trop fluide, faites-la réduire jusqu'à ce qu'elle nappe le dos d'une cuillère.

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