

POULET DE BRESSE À LA CRÈME



Par **Georges Blanc**

 PRÉPARATION 20 MN

 CUISSON 50 MN

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

1 Poulet de Bresse de 2 kg
10 champignons de Paris
1 oignon
2 gousses d'ail non pelées
100 g de beurre
2 c.à.s de farine
1 litre de crème fraîche
20 cl de vin blanc sec
Sel
Poivre du moulin



PRÉPARATION

Étape 1 : Préparation des légumes et aromates

Eplucher et découper l'oignon en quartiers. Ôter le bout terreux des champignons, les laver rapidement sous l'eau et les couper en quatre. [Claquer les gousses d'ail](#) avec la lame d'un couteau.

Étape 2 : Cuisson du poulet

Découper le poulet en morceaux : ailes, hauts-de-cuisse, pilons. Réserver les coffres pour l'étape suivante. Faire fondre le beurre dans un [sautoir](#) sur feu vif et faire dorer les morceaux côté peau. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter les champignons, l'oignon et l'ail.

Verser la farine puis [mouiller](#) avec le vin blanc. Laisser réduire (ne pas oublier de gratter le fond et les bords du sautoir pour détacher les sucs). Incorporer la crème fraîche, mélanger puis laisser mijoter pendant 25 à 30 minutes. Réserver puis [décanter](#) les morceaux de poulet. Passer la sauce au [chinois étamine](#) avant de rectifier l'assaisonnement. La porter à ébullition, la mixer et la réserver.

Étape 3 : Finitions et dressage

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Badigeonner les coffres de beurre puis les assaisonner de sel et de poivre. Les déposer dans un plat et les enfourner pendant 20 minutes.

Vous avez déjà un compte ? [CONNEXION](#)

Lever les filets puis mettre les morceaux de poulet décanter dans une casserole et les maintenir au chaud. Dresser les morceaux de poulet dans un plat de service puis les napper de sauce. Déguster sans attendre.

L'Académie du Goût vous recommande



Poulets de Bresse AOP



Commandez en direct des éleveurs de poulets de Bresse AOP. Elevés en plein air plus de 140 jours, ces poulets de Bresse sont nourris au blé et maïs de Bresse. A retrouver chez notre partenaire Pourdebon.com. Livraison chez vous, sur créneau horaire, en frais et 24h après expédition.

ENVIE DE

Asperges

Bar

Coquilles Saint-Jacques

Fraises

Lapin

Artichaut

Veau de lait

Petits pois

Merlan

Ciboulette

À DÉCOUVRIR

Beurre Bordier

La Pâtisserie des Rêves

Boucherie Metzger et André

Boulangerie Boris Portolan

Maison Viennet

Poissonnerie Vianey

Les Trois Dômes

Le Romano

Le Camion qui fume

La Table des Merville

CHEFS

Alain Ducasse

Guy Savoy

Philippe Conticini

Pierre Hermé

Claire Heitzler

Joël Robuchon

Anne-Sophie Pic

Cyril Lignac

Christophe Michalak

Paul Bocuse

Frédéric Vardon

[Offrir](#)

[M'abonner](#)

[Découvrir](#)

[Mentions légales](#)

[CGU](#)

[CPU](#)

[CGV](#)

[Aide](#)

[Cookies](#)

[Protection des données personnelles](#)

[Crédits](#)

[Contact](#)



webedia.
FOOD WITH PASSION

