

Bleu de Gex sur poularde de bresse



Catégorie

Plat



Personnes

8 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

60 minutes

Ingrédients

Fromage : 600g de [bleu de Gex](#) AOC

1 poularde d'environ 1,8 kg,

10 cl de crème fraîche,

20g de fécule,

30g de beurre,

2 gousses d'ail,

1 bouteille de Chardonnay du Jura,

Poivre.



ANDROUET

Préparation

Cuire au four à feu vif une poularde de bresse (thermostat 6/7).

Pendant la cuisson, monter la sauce au bleu de Gex. Couper le fromage en dés. Le faire fondre doucement dans une casserole avec la moitié de la bouteille de Chardonnay et l'ail haché. Ajouter la crème fraîche. Poivrer. Lier ou rectifier la liaison avec la fécule. Ajouter une noix de beurre.

Couper la poularde en morceaux. Jeter les graisses et déglacer le plat de cuisson avec l'autre moitié du vin. Filtrer et réduire. Ajouter à la sauce au bleu.

Dans un plat à gratin, disposer les morceaux de poularde et napper de sauce. Décorer de lamelles de bleu et faire gratiner une dizaine de minutes.

Servir avec des pommes de terre en robe des champs ou une jardinière de petits légumes.