

# Poulet sauté au Comté



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

85-90 minutes



## Ingrédients

100 g [Comté](#) râpé  
1 poulet de 1,4 kg  
40 g beurre  
40 g farine  
1/2 l vin blanc  
1/2 l bouillon de poulet  
1 bouquet garni  
(thym, basilic, laurier)  
2 clous de girofle  
sel, poivre

## Préparation

Videz, parez, fendez le poulet sur le dos et ouvrez-le en deux en aplatissant. Faites-le revenir au beurre clarifié ou à l'huile, puis mouillez-le avec le vin blanc et le bouillon de poule. Ajoutez le bouquet garni, les clous de girofle, sel, poivre. Faites mijoter 1 heure à petit feu. Enlevez le poulet, débarrassez-le dans un plat. Faites réduire le jus. Liez au beurre manié en remuant vivement sur le feu. Incorporez une poignée de fromage râpé. Réservez une partie de cette sauce. Versez le reste dans un plat à four. Disposez le poulet dessus. Nappez avec le reste de la sauce dans laquelle vous avez ajouté du fromage. Gratinez vivement à dorure 10 minutes à 260°. Servez très chaud.