

Poulet sauté au Gruyère




Personnes
4 personnes



Temps préparation
25 minutes



Temps de cuisson
60 minutes



Ingrédients

100 g de [Gruyère](#) râpé
1 poulet de 1,5 kg
250 g Béchamel
5 cl huile
50 g farine
sel, poivre

Préparation

Videz, parez, poêlez le poulet en sauteuse, en le tenant à couvert pour ne pas le laisser colorer. Après cuisson (environ 30 minutes), débarrassez-le sur une planche à découper. Détaillez-le en quartiers. Réservez le jus de cuisson. Durant ce temps, préparez une Béchamel serrée. Incorporez-y le Gruyère râpé. Enduisez chaque quartier de poulet. Rangez-les dans un plat à four. Enfournez 15 minutes en haut pour gratiner à forte température (280°). Servez. Nappez en finale avec le jus de poêlage filtré, monté au beurre.