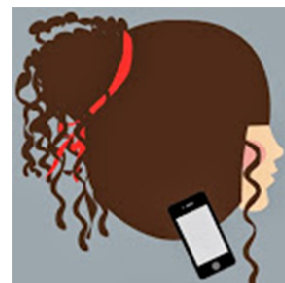


Le Poulet Gaston Gérard



Par AurélieParis du blog ExpressionsdEnfant

Une recette simple à réaliser pour les enfants ayant quelques difficultés avec le fromage ...

Préparation : 15 minutes – Cuisson : 50 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cuisses de poulet (de préférence de Bresse)
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 200 ml de crème liquide
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d ' huile
- 200 g de comté
- 1 cuillère à café de paprika
- 100 ml de vin blanc aligoté
- sel
- poivre

Préparation :

Dans une cocotte, faites chauffer 1 cuillère à soupe d ' huile et 30 g de beurre. Faites dorer les morceaux de poulet sur toutes les faces. Salez, poivrez et ajoutez le paprika. Couvrez et placez la cocotte 40 minutes au four à 180 °C.

Lorsque les morceaux de poulet sont cuits, sortez-les de la cocotte et placez-les dans un plat allant au four et maintenez-le au chaud.

Remettez la cocotte sur le feu et dans le jus de cuisson ajoutez le fromage râpé. Faites fondre le fromage et ajoutez le vin blanc, puis la moutarde et la crème. Faites chauffer puis versez-le sur les morceaux de poulet pour napper.



Saupoudrez de fromage râpé et faites gratiner 10 minutes à 240 °C.

Dégustez sans plus attendre !