

Poulet Façon Gaston Gérard

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- CUISSE(S) DE POULET	3-4
- BLANC(S) DE POULET	3-4
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE D'OLIVE	
- OIGNON(S)	2
- VIN BLANC SEC	40 cl
- CRÈME FRAICHE	40 cl
- COMTÉ	250 g râpé
- MOUTARDE	3 c à soupe
- MAIZENA	un peu
- PAPRIKA	1/2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Otez la peau des cuisses de poulet.
- Dans une grande cocotte, faites revenir la volaille dans un mélange beurre/huile. Salez et poivrez.
- Lorsque le poulet est doré, réservez-le sur une assiette.
- Faites alors fondre les oignons émincés puis arrosez de vin blanc. Remettez alors le poulet, baissez le feu et laissez mijoter doucement à couvert pendant 20 minutes.
- Versez ensuite la crème et assaisonnez de paprika.
- Mélangez et poursuivez la cuisson à couvert pendant 25 à 30 minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Après ce temps, retirez la volaille et liez la sauce avec la moutarde et un peu de maïzéna.
- Dans un grand plat à gratin, répartissez la moitié du comté râpé.
- Disposez par-dessus le poulet puis arrosez avec la sauce moutardée.
- Recouvrez du reste de fromage.
- Enfournez le temps nécessaire pour gratiner le comté.
- Servez sans attendre.

