

RECETTE SAVEUR

Juraflore

Poulet de Bresse

au Comté Juraflore



www.juraflore.com



Poulet de Bresse au Comté Juraflores

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 cuisses de poulet de bresse AOC
- 250 g de Comté Juraflores fruité râpé pour la sauce et 50 g pour faire gratiner
- 10 cl de Côte du Jura AOC
- 50 cl de crème liquide d'Isigny
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à café de paprika
- Huile neutre, sel et poivre

Préparation

- 1 Assaisonnez les morceaux de poulet de sel, de poivre et de paprika. Faire fondre le beurre avec un filet d'huile neutre dans une cocotte et y saisir le poulet jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
- 2 Enfourez la cocotte à 180 °C pendant environ 30 min.
- 3 Réservez les cuisses dans un plat.
- 4 Préchauffez le four sur la position grill. Retirer l'excédent de graisse de la cocotte et déglacez les sucs de cuisson avec le Savagnin et la moutarde. Ajoutez 250 g de Comté Juraflores et laissez fondre quelques minutes en remuant. Ajouter la crème.
- 5 Remettez les morceaux de poulet dans la cocotte, roulez-les dans la sauce et parsemez de 50 g de Comté Juraflores restants.
- 6 Faire gratiner au four 5 min environ et servir aussitôt.



Préparation: 20 min
Cuisson: 45 min



Le conseil du fromager

1/3 de Comté Juraflores de 6 mois d'affinage et 2/3 de Comté Juraflores 18 mois. Un jeune Comté donnera toute l'onctuosité à votre sauce et un affinage plus affirmé rehaussera les saveurs de votre plat.



Le conseil du sommelier

Servez un Vin Jaune ou un AOC Côtes du Jura issu lui aussi du cépage savagnin. Vous pouvez tout à fait déguster le même vin que celui que vous aurez utilisé pour le plat.
Température de service: 13 °C.



Toutes nos recettes sont sur
www.juraflores.com