

Le Poulet et l'Epoisses

Au Chablis et à l'Echalote Grise

Ingrédients pour 4 personnes

1 Poulet coupé en morceaux

1 belle Epoisses

1 Echalote Grise ciselée

200g de crème fleurette

2 x 20cl de Chablis

1 CS de fond de Volaille

1 Noisette de beurre

Sel et Poivre du moulin

Faites revenir les morceaux de poulet avec l'échalote dans le beurre pendant 10 minutes. Veillez à dorer toutes les faces.

Ajoutez ensuite 20cl de Chablis, le fond de volaille, du sel et du poivre. Faites cuire le tout à feu moyen pendant 20min, afin que le jus réduise.

Pendant ce temps, faites fondre l'Epoisses dans les autres 20cl de Chablis. Une fois le fromage bien amalgamé au vin, ajoutez la crème fleurette et faites prendre une petite ébullition.

Emulsionnez ensuite cette préparation avec un mixeur plongeur et rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre. Réservez.

Quand le poulet est cuit, ajoutez-y la sauce à l'Epoisses, mélangez délicatement et servez avec des légumes et quelques pâtes fraîches.

Vous pouvez également réaliser cette recette avec des blancs de poulet, émincés ou non. Réduisez à lors la durée de cuisson. C'est délicieux et Rapide !