

# Poulet Gaston Gérard

---

**Temps de préparation : 1h00**

**Temps de cuisson : 1h00**

Recette établie par Madame Gaston-Gérard, épouse d'un ancien maire de Dijon, lors d'une réception en l'honneur de Curnonsky, gastronome réputé.

## **Ingrédients:**

- 1 beau poulet (environ 1,5 kg)
- 150 g de comté râpé
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 verres de vin blanc
- ½ litre de crème
- 1 cuillère à café de paprika
- chapelure
- beurre
- huile
- sel et poivre



## ***Préparation de la recette :***

Couper le poulet en morceaux.

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile, le beurre (la moitié) et y faire dorer les morceaux en remuant à la cuillère de bois. Ajouter sel, poivre et paprika. Couvrir la cocotte et la placer ½ heure à feu moyen.

Les morceaux de poulet doivent être cuits. Les enlever et les disposer dans un plat à gratin.

Hors du feu - ou à très petit feu - mettre dans la sauce du fond de la cocotte, le comté râpé en le faisant fondre à mesure. Verser alors le vin blanc.

Faire chauffer en délayant et ajouter la moutarde et la crème. Amener à ébullition et verser dans le plat à gratin en recouvrant les morceaux de poulet.

Eparpiller un peu de comté râpé, la chapelure, des noisettes de beurre et faire gratiner très vite à four très chaud.

## ***Accompagnement : du riz blanc***

## ***Le + du Chef***

*«Si votre poulet rend du jus après la coloration, récupérez-le et ajoutez-le à la sauce pour lui donner encore plus de saveur.»*