



Poulet au Comté

★★★★★

Une recette traditionnelle de Franche-Comté, très gourmande et pleine de saveur. Vous allez fondre pour la sauce onctueuse de ce plat!

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson 40 minutes

Temps total 55 minutes

Portions 4 personnes

Ingrédients

- 6 hauts de cuisse poulet fermier
- 1 échalote
- 3 cuillère à soupe farine
- 40 cl vin du Jura type Arbois
- 50 cl bouillon de volaille
- 20 cl crème épaisse
- 150 g comté 18 mois d'affinage minimum
- huile d'olive
- noix de muscade râpée
- sel et poivre

Instructions

1. Ciselez finement l'échalote et râpez le comté (avec une râpe à gros trous).
2. Faites chauffer environ 2 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte à fond épais et faites y dorer le poulet sur toutes les faces. Lorsque le poulet est bien doré, retirez-le de la cocotte et faites revenir l'échalote sans colorer.
3. Remettez les morceaux de poulet dans la cocotte et saupoudrez de farine. Remuez pour bien enrober la viande et laissez cuire 2 minutes à feu vif.
4. Ajoutez le vin d'Arbois dans la cocotte et laissez évaporer toujours sur feu vif. Ajoutez alors le bouillon et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
5. Baissez sur feu moyen et laissez cuire à couvert environ 30 minutes, selon l'épaisseur de vos hauts de cuisse.
6. Retirez le poulet de la cocotte et déposez les morceaux dans un plat à gratin. Mettez la crème épaisse et la moitié du comté dans la cocotte et laissez fondre à feu doux. Ajoutez un peu de muscade râpée et rectifiez l'assaisonnement au besoin.
7. Versez la sauce sur le poulet dans le plat à gratin et saupoudrez du restant de comté râpé. Enfouez pendant une dizaine de minutes sous le grill du four et servez aussitôt.

Notes

Vous pouvez accompagner le poulet au comté de quartiers de pomme de terre aux herbes (style potatoes) ou comme moi de pommes dauphines.