



2. A l'intérieur du poulet, mettre deux c. à soupe de cette préparation avant de ficeler le poulet. L'enduire extérieurement avec la même quantité du mélange.
3. Placer le poulet ainsi préparé dans un plat à four et le mettre à cuire à bonne chaleur. Pendant la cuisson, le retourner et l'arroser de temps à autre avec le reste du mélange de crème et moutarde, qu'on pourra délayer dans un verre de bouillon pour faciliter l'opération.
4. Au bout de 3/4 d'heure environ, retirer le plat, découper le poulet et le disposer sur le plat de service. La sauce, déglacée au fond du plat avec une louche d'eau bouillante, sera envoyée en saucière, après addition d'un peu de persil haché très fin et d'un jus de citron, si on le désire.

Poulet Gaston-Gérard

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 1 heure

Ingrédients : 1 beau poulet de Bresse d'au moins 1 kg 500 • beurre et huile • sel • poivre • 1 c. à café de paprika en poudre • comté râpé : 150 g • 1 c. à soupe de moutarde de Dijon • 2 verres de vin blanc sec • 1/2 litre de crème • chapelure.

1. Couper le poulet en morceaux. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile, le beurre (1/2 de chacun) et y faire dorer les morceaux, en remuant de la cuiller de bois. Ajouter sel, poivre et paprika. Couvrir la cocotte et la placer une demi-heure à four moyen.
2. Les morceaux de poulet doivent être cuits : les enlever et les disposer dans un plat à gratin.
3. 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.



Poulet en meurette

Pour 6 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1 heure 1/4

Ingrédients : 1 poulet de Bresse d'1 kilo • 50 g de beurre • 150 g de lard de poitrine • 2 gros oignons • 2 gousses d'ail • sel • poivre • bouquet garni • 1 c. à soupe de farine • 1/2 litre de bourgogne rouge • 1 verre de bouillon • petites tranches de pain • ail haché.

On procédera comme pour tous les apprêts en meurette (œufs, poissons, lapin, etc.).

1. Dans le beurre chaud, en cocotte, faire rissoler les lardons et les oignons coupés et dorer ensuite les morceaux de poulet. Ajouter la farine et la gousse d'ail écrasée et le bouquet garni. Quand la farine a pris une légère teinte dorée, ajouter le vin et le verre de bouillon, mais celui-ci peut être supprimé.
2. Porter vivement à ébullition et couvrir pour placer à feu doux pour un mijotement d'une heure.
3. Préparer quelques minces tranches de pain dorées au beurre; les saupoudrer d'ail haché.
4. Disposer dans un plat creux le poulet entouré des croûtons en napper de la sauce.

Pâté cha au,

Pou
Préparation : 1 h
Cuisson :

Ingrédients :
Pâte à foncer : 400 g d
4 bécasses « à point ».
Pour la farce du pâté : 1
frais • une truffe ou pelu
cognac • 100 g de beurre

1. Faire désosser les quartiers (4 par animal).
2. Préparer une pâte à foncer qu'on va préparer la
3. Préparer une farce le lard, et ajouter la ceaux; réserver le ju cognac, sel, poivre.
4. Etaler la pâte et f cette pâte.
5. Dans le fond de la farce qui en recouv disposer les morceaux peu éloignés les uns laissés entre ces mor Couler le reste du co de truffe, répartir r beurre.
6. Couvrir du reste former couvercle. Bie les bords, dorer au ja une petite cheminée laisser cuire une heur