

Poulet rôti à la broche, Purée de Pommes « rattes »

Ingrédients :

1 poulet de Bresse de 1,8 kg prêt à cuire,
1 cuillère à soupe de "Vinaigre de Vin de Bourgogne" sélection Georges Blanc
100 g de beurre,
1 oignon, 1 tête d'ail,
800 g à 1 kg de pommes de terre « Rattes »,
du gros sel,
1 gousse d'ail,
1 brindille de thym,
2,5 dl de lait, 200 g de beurre,
du "Sel du boucher" sélection Georges Blanc
& poivre et noix de muscade

Préparation du poulet

Préchauffer le four à 180°C, badigeonner le poulet avec 100 g de beurre,
mettre le poulet sur le côté et cuire au four 45 min environ.

Retourner le poulet et l'arroser toutes les 15 min sur toutes les faces.

Purée de pommes de terre « Rattes »

Pendant ce temps, laver les pommes de terre sans les peler. Les mettre dans une casserole d'eau froide avec du gros sel, l'ail en chemise et le thym.

Porter à ébullition, puis cuire doucement à couvert pendant 40 min.

Vérifier la cuisson en piquant la pointe d'un couteau dans une pomme de terre.

Les égoutter dans une passoire et les peler immédiatement. Faire chauffer le lait.

Passer les pommes de terre chaudes au moulin à légumes, au-dessus d'une casserole.

Dessécher la purée à feu doux en remuant avec une spatule en bois pendant quelques minutes.

Incorporer ensuite le lait chaud, ainsi que le beurre coupé en petits morceaux.

Mélanger pour obtenir une purée onctueuse. Rectifier l'assaisonnement à votre goût.

La touche finale :

Au terme de la cuisson du poulet de Bresse, retirer puis découper celui-ci en 4 morceaux,
déposer les quartiers de volaille dans le plat de service.

Vider la graisse de cuissons dans un récipient, mettre de côté.

Chauffer la plaque de cuisson à feu vif puis ajouter les extrémités des ailerons.

Colorer légèrement sur toutes les faces puis verser un peu d'eau et porter à ébullition.

Laisser réduire légèrement et passer le jus au chinois étamine dans une petite sauteuse.

Adjoindre des parcelles de beurre, une pointe de vinaigre, goûter et rectifier l'assaisonnement.

Dresser la purée et servir chaud.

Et pour découvrir les produits de votre recette sélections Georges Blanc, vous pouvez ...

Scanner, Rechercher et Craquer ...



... ou vous rendre directement
sur le site de la Boutique
gourmande Georges Blanc !
www.boutiquegourmande.com

Georges Blanc