

Gratin de crozets au Reblochon et sa poularde en cocotte.

Du Chef Clément Bouvier

Ingrédients (pour 4 convives) :

1 Poularde entière

500g de beurre

Echalotes

Ail.

2 bouteilles de vin blanc.

Des carottes

De la sauge

Des crozets

10 oignons

2 litres de crème.

Reblochon

Un morceau de poitrine fumée (5 cm)

Préparation :

- *Poularde en cocotte.*

Couper les carottes et les échalotes en deux dans la longueur.

Couper la tête d'ail en deux.

Ajouter un filet d'huile d'olive dans la cocotte à feu doux.

Prendre la poularde et la faire colorer de chaque côté dans la cocotte.

Retirer la poularde et placer les légumes dans la cocotte pour les colorer.

Replacer la poularde dans la cocotte sur les légumes. Mettre la sauge et recouvrir de beurre.

Enfourner le tout à 200°C pendant 45 min.

Toutes les 10 minutes venir arroser la volaille avec le jus au fond de la cocotte.

- *Gratin de crozets.*

Porter à ébullition de l'eau dans une casserole. Incorporer les crozets. Ajouter un peu de sel.

Ciseler des oignons. Les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Tailler la poitrine de lard en dés. Introduire le lard dans la poêle et laisser colorer le tout.

Déglacer la préparation au vin blanc.

Ajouter de la crème et laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes.

Incorporer les crozets cuits dans la poêle. Mélanger et assaisonner de poivre.

Insérer le tout dans un plat à gratin.

Placer des lamelles de reblochon sur le dessus.

Enfourner le tout à 200°C pendant 10-15 min.

Dressage :

Découper la poularde dans un plat.

Laisser l'accompagnement dans la cocotte cuire à feu vif.

Ajouter deux verres de vin blanc.

Laisser réduire pour obtenir du jus.

Couper la poularde en plusieurs morceaux. Placer les morceaux dans le plat.

Ajouter les légumes et le jus.