

# *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.*