

# Poullarde de Bresse à la crème et morilles, basse température au four, façon Georges Blanc

Et voici un grand classique de la cuisine et un plat extrêmement gourmand que tout le monde connaît mais cuisine rarement. C'est bien dommage car c'est un délice facile à faire. Je cuis le poulet basse température au four (donc pas de matériel spécial) pour avoir une chair de volaille extrêmement fondante surtout pour les blancs qui ne supportent pas d'être trop cuits.

Aujourd'hui j'ai agrémenté ce plat de morilles, jeunes carottes et mini navets. Mais vous pouvez aussi l'accompagner suivant les saisons de cèpes, d'asperges ou de gousses d'ail confites...



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1" , "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2", "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3" , "Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4" et enfin "Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5".

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle sur Amazon.

Et si vous aimez ravir vos invités avec des mises en bouches gourmandes voici mon dernier livre: « Verrines et bouchées gourmandes: Pour un apéritif réussi ! »



Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour « Verrines et bouchées gourmandes, pour un apéritif réussi! » cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.



Poularde de Bresse à la crème, basse température au four,

façon Georges Blanc

## Ingrédients pour 4 personnes

- des petites carottes (trois par personne)
- des mini navets (trois par personne)
- une cuillerée à café de vinaigre de riz
- un gros oignon
- une vingtaine de morilles
- une échalote
- 2 gousses d'ail
- 40 cl de vin jaune du Jura
- 1,5 litre de crème fraîche liquide entière
- un trait de jus de citron
- sel, poivre
- et bien sur la grande vedette de la recette: une belle poularde de Bresse



The poulet de Bresse

## Préparation

La poularde de Bresse est vendue non vidée. Donc n'oubliez pas de demander à votre volailler de le faire pour vous ou armez-vous de courage et suivez le tutoriel en vidéo en cliquant [ici](#)...Âmes sensibles s'abstenir!

Et maintenant on découpe la volaille en morceaux. Personnellement je préfère laisser les blancs sur la carcasse pour la cuisson et les découper après cuisson. Ils seront beaucoup plus tendres.

- Commencez par faire revenir les morceaux de poularde dans une cocotte avec un beau morceau de beurre.



Faire revenir les morceaux de poularde dans une cocotte avec un beau morceau de beurre

- Faites bien dorer tous les morceaux.



Dorez les cuisses de poularde

- Quant tous les morceaux de poularde sont dorés, ôtez-les de la cocotte. Ne lavez surtout pas la cocotte: gardez

bien les sucs au fond de celle-ci. Vous allez cuire l'oignon dedans. Pelez et coupez l'oignon en quatre.



Pelez et coupez l'oignon en quatre

- Faites revenir l'oignon dans la cocotte. Il doit être translucide.



Faites revenir l'oignon dans la cocotte

- Pelez, dégermez les gousses d'ail.



Pelez, dégermez les gousses d'ail

- Quand les oignons sont translucides, déglacez au vin jaune en grattant bien le fond de la cocotte pour décoller les sucs. Rajoutez les morceaux de poularde et l'ail dans la cocotte. Salez et poivrez.



Rajoutez les morceaux de poularde dans la cocotte

- Ajoutez la crème. Enfournez à 70° pendant 1 h 30. Pendant que la poularde est au four préparez les légumes.



Déglacez au vin jaune et ajoutez la crème

- Épluchez les carottes. Mettez-les dans une poêle avec une belle noix de beurre et de l'eau à hauteur. Cuire à feu doux jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Salez et poivrez. Réservez.



Cuisson des carottes

- Faites de même avec les navets. Rajoutez un peu de vinaigre de riz et une pincée de sucre avec l'eau de cuisson. Salez et poivrez. Réservez.



Faites de même avec les navets

- Faites revenir les morilles dans du beurre avec une petite échalote hachée. Salez et poivrez. Si vous utilisez des morilles séchées, gardez le jus de trempage après les avoir réhydratées. Vous le ferez réduire presque à glace (il doit rester très peu de liquide): rajoutez-le dans la sauce au vin jaune.



Faites revenir les morilles dans du beurre

- Sortez la cocotte du four.





Enfournez à 70° pendant 1 h  
30

- Découpez les blancs restés sur la carcasse. En terme technique on appelle cela « cuire sur le bateau ».



Découpez les blancs restés  
sur la carcasse

- Réservez tous les morceaux de poularde dans un plat au four à 70° (le tout recouvert d'une feuille d'aluminium) pendant que vous allez finaliser la sauce.



Réservez tous les morceaux de poularde dans un plat au four à 70°

- Filtrez la sauce et reversez-la dans la cocotte.



Filtrez la sauce et reversez-la dans la cocotte

- Faites réduire la sauce d'un quart. Donnez un petit coup de mixeur plongeant en fin de cuisson.



Faites réduire la sauce d'un quart

## Dressage

Tous vos éléments sont prêts. On peut passer au dressage. Découpez les blancs en morceaux. Versez une louche de sauce au

fond de l'assiette et disposez le poulet, les morilles et les légumes de manière harmonieuse. Décorez de quelques pousses de shiso ou de cerfeuil.



Poulette de Bresse à la crème, basse température au four, façon Georges Blanc



Poularde de Bresse à la crème, basse température au four, façon Georges Blanc

---

## **Velouté de châtaignes et sa nage de canard confit**

Pourquoi ne pas commencer vos repas de fêtes avec un délicieux velouté qui ouvrira avec panache le déroulé de votre menu? Régalez vos papilles avec ce superbe velouté de châtaignes accompagné de sa quenelle de canard confit. Contrairement à l'idée un peu bourrative que l'on a des châtaignes, ce velouté très léger en bouche est un petit bonheur!

**Et pour d'autres idées de plats festifs cliquez [ici](#)**



Velouté de châtaignes et sa quenelle de canard confit

## Ingrédients (pour 5 personnes)

### Pour le velouté de châtaignes

- 300 g de châtaignes pré cuites (rayon légumes frais)
- une grosse échalotte émincée finement
- 1 litre de lait
- huile neutre (par exemple de l'huile de pépin de raisin ou de colza)
- sel, poivre

### Pour les quenelles de canard confit

- une cuisse de canard confit
- 150 g blanc de poulet cru
- 150 g de crème fraîche liquide entière bien froide
- un demi blanc d'un gros œuf (battez le blanc avec une fourchette pour en casser la texture puis prélevez-en la

moitié)

- sel, poivre long

### Pour la finition

- des champignons émincés (de votre choix) revenus dans un peu de beurre. Pour un repas de fêtes choisissez des girolles , des morilles. Ici j'ai utilisé des cèpes.
- de la ciboulette
- de l'huile d'olive parfumée à la truffe
- en période de fête: une petite truffe que l'on râpera au dernier moment sur le velouté

## Matériel

- un bon mixeur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:



Kenwood Mixeur Plongeant HDM804SI, Triblade System Pro, Mixeur Multifonctions 1000 W, Noir et Gris

- si possible un tamis
- un appareil à cuire vapeur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:



Braun FS3000 Cuiseur Vapeur Electrique Blanc/Vert 33 x 31 x 19,5 cm

## Préparation

### Pour le velouté de châtaignes

- Faites revenir les châtaignes dans un peu d'huile de pépin de raisin pour les dorer.



Faites revenir les châtaignes dans un peu d'huile de pépin de raisin

- Ajoutez l'échalote émincée aux châtaignes et cuire encore 5 mn à feu doux.



Ajoutez l'échalote émincée aux châtaignes et cuire encore 5 mn à feu doux

- Ajoutez le lait et cuire pendant 30 mn à feu doux. Mixez le tout et rectifiez l'assaisonnement. Réservez: la crème de châtaigne est prête.





Mixez le tout

### Les quenelles de canard confit

- Coupez le blanc de poulet en petits morceaux et mixez le finement.



Coupez le blanc de poule en petits morceaux et mixez le finement

- Ajoutez alors le blanc d'œuf, un peu de poivre et de sel . Mixez de nouveau. Puis ajoutez la crème bien froide et mixez une dernière fois quelques secondes. Cette préparation s'appelle une farce fine.



Ajoutez alors le blanc d'œuf  
et la crème. Mixez de  
nouveau

- Si vous avez un tamis passez la préparation au travers de celui-ci: cela permet d'obtenir une farce sans petits nerfs. La farce n'en sera que bien meilleure. Goûtez la farce et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Passez la farce fine au  
tamis

- Faites réchauffer la cuisse de canard dans une poêle: cela facilitera l'effilochage. Ôtez la peau et effilochez la chair en petits morceaux.



Effilochez la cuisse de canard en petits morceaux

- Versez la farce fine dans un grand bol; ajoutez la cuisse de canard effilochée. Mélangez bien et goûtez pour rectifier l'assaisonnement.



Ajoutez la cuisse de canard effilochée à la farce fine

- Confectionnez des quenelles avec la farce fine à l'aide de deux cuillères à soupe. Déposez-les dans votre appareil à cuire vapeur sur un papier antiadhésif que vous aurez percé de petits trous; cuire vapeur pendant 10 mn (amenez l'eau à ébullition et déposez les quenelles en cuisson au moment où la vapeur démarre. Comptez le temps de cuisson à partir de ce moment.)



Confectionnez des quenelles  
avec la farce fine

### **Dressage**

- Versez la crème de châtaigne dans une assiette creuse et déposez au milieu une quenelle. Disposez des tranches de champignon tout autour. Râpez un peu de truffe sur le tout. Puis ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive parfumée à la truffe. Terminez avec trois brins de ciboulette.

Et voici un véritable velouté de fête



Velouté de châtaignes et sa quenelle de canard confit



Velouté de châtaignes et sa quenelle de canard confit

---

# Idée Cadeau pour les fêtes?



cadeaux

Bientôt Noël et Nouvel An et vous cherchez toujours une idée cadeau? Pourquoi ne pas vous offrir le Thermomix, le robot ménager connecté le plus vendu au monde. Vous ne raterez plus jamais un plat ! A l'aide de son écran intégré, ce robot multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinier(e) débutant(e) ou confirmé(e).

Avec ce seul appareil vous pourrez peser au gramme près, mixer, mélanger, hacher, moulin, pétrir, fouetter, mijoter, émulsionner, cuire vapeur , rissoler et chauffer à température précise, cuire sous vide basse température et même faire vos yaourts...

Le Thermomix vous facilitera non seulement la cuisine mais vous permettra une inspiration culinaire quotidienne et illimitée car il intègre également le plus gros livre de recette au monde, grâce à son abonnement à l'application

Cookidoo très facile d'utilisation. Vous n'aurez qu'à suivre les instructions qui s'affichent à l'écran pour réaliser des recettes saines, gourmandes, économiques, créatives. Le TM6 vous offre en plus un gain de temps exceptionnel puisque vous n'aurez plus à surveiller les cuissons: il travaille et contrôle à votre place.

Découvrez avec la vidéo ci-dessous un petit aperçu du fonctionnement du Thermomix avec une des milliers de recettes Cookidoo que vous pourrez réaliser en toute simplicité: le Waterzooi de poulet.

Vous désirez vous faire plaisir et acquérir ce chef dans votre cuisine? Je vous propose des démonstrations particulières, individuelles, gratuites et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous (date et horaire à votre convenance). Nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (entrée, plat, dessert) que vous dégusterez par la suite. Vous n'assisterez pas à une simple démonstration mais **un véritable cours de cuisine** où vous réaliserez , dégusterez de savoureuses recettes et apprendrez des astuces pour rendre vos plats encore plus gourmands...

Pour toutes demandes de démonstrations (particulières, collectives ou par réseaux sociaux) ainsi que pour toute commande, contactez-moi par mail à l'adresse suivante ou au **0477 57 11 98 (y compris le week end et jours fériés)**.

**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

**Impatient? Appareils de stock, donc disponibles immédiatement rien que pour vous! Ne prenez pas de risque de livraison pour les fêtes, commandez directement au 0477 57 11 98...N'hésitez plus, votre Thermomix est à votre disposition chez moi dès son paiement !**

**Je resterai par la suite votre conseillère culinaire particulière et répondrai avec plaisir à toutes vos demandes**

qu'elles soient d'ordre culinaires ou techniques.

## LE WATERZOOI DE POULET



Waterzooi de poulet (recette vidéo au Thermomix)

## Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de bouillon de volaille
- 450 g de blanc de poulet coupés en morceaux, salés et poivrés
- 150 g de carottes coupées en petits tronçons
- 150 g de blancs de poireaux coupés en tronçons
- 150 g de céleri branche coupés en petits morceaux
- 150 g de fromage blanc
- 2 jaunes d'œuf



- le jus d'un demi citron
  - du persil haché
  - sel et poivre
- 

# Baba de Noël (recette Thermomix)

Cette année on sort un peu des codes en réalisant un magnifique et savoureux baba qui va remplacer avec beaucoup d'élégance la traditionnelle bûche. Réalisez-le simplement et facilement avec votre Thermomix!



Baba de Noël (recette Thermomix)

Et si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous ou même en live par What'sApp. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux dessert...et vous y apprendrez plein d'astuces culinaires!

Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez [ici](#).

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

**Temps de préparation: 15 minutes**

**Temps de pousse: 45 minutes à une heure**

**Temps de cuisson: 20 minutes**

**Difficulté: facile**

**Matériel**

- un moule à savarin en silicone de 18 cm de diamètre et 6

cm de haut. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



silikomart SAVARIN 180/1 Moule Silicone ø180/60 H 50 MM Blanc

- une râpe microplan pour zester le plus finement possible votre zeste d'orange; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- une poche à douille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous: