Poularde 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 connait 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.

Poularde 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