

Poulet gratiné livournais



Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h 15

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 gros poulet

1 kg de champignons de Paris

1 verre d'Armagnac

200 g de gruyère

25 cl de crème liquide

1 l de bouillon de légumes

Beurre

Sel et poivre du moulin

Faire revenir le poulet entier dans une cocotte dans 50 g de beurre. Quand il est doré de tous côtés, l'arroser d'Armagnac et le flamber (surtout éteindre le hotte aspirante avant de flamber). Mouiller à mi-hauteur avec le bouillon de légumes , couvrir et laisser cuire à petits bouillons pendant 1 h environ.

Pendant ce temps nettoyer les champignons, les émincer et les faire cuire dans une grande poêle avec du beurre jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau. Les assaisonner et réserver.

Quand le poulet est cuit, le sortir de la cocotte et le couper en morceaux. Mettre les morceaux dans un plat à gratin beurré et les entourer des champignons. Recouvrir le tout avec 100 g de gruyère râpé, napper avec la crème et remettre une nouvelle couche de gruyère. Parsemer de quelques noisettes de beurre et mettre à four 180° 15 mn environ pour faire gratiner.

Si comme moi vous avez des assiettes pouvant aller au four vous pouvez faire la mise en place sur assiettes (ou même dans des petits plats à gratin individuels) et faire gratiner mais attention en servant les assiettes sont très chaudes.

Vin conseillé : un Graves

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>