

Le Savigny-Lès-Beaune, Servi sur le poulet Gaston Gérard

Servi lors d'un dîner aux Caves Saint-Nicolas le 21 septembre 2012



INGRÉDIENTS

1 poulet de Bresse d'environ 1,5 kg découpé en morceaux - 2 càs de moutarde de Dijon - 40 cl de crème fraîche épaisse - 50 g de beurre - 50 g d'huile - 250 g de Comté râpé - 1/2 càc de paprika - chapelure - 30 cl de vin blanc sec - sel et poivre

6 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

- 1 Faire chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte. Y faire dorer les morceaux de poulet en les retournant de temps en temps.
- 2 Saler, poivrer et ajouter le paprika. Couvrir et faire cuire 40 minutes à feu doux.
- 3 Lorsque les morceaux de poulet sont cuits, les placer dans un plat allant au four et les maintenir au chaud.
- 4 Déposer 200 gr de Comté râpé dans le jus de cuisson et faire fondre à feux doux.
- 5 Ajouter le vin blanc, puis la moutarde et la crème. Porter à ébullition.
- 6 Verser cette sauce sur les morceaux de poulet, saupoudrer d'un peu de chapelure et du reste de Comté râpé, puis faire légèrement gratiner.
- 7 Servir accompagné de riz blanc ou de pâtes fraîches.



SAVIGNY-LES-BEAUNE

Ce vin à la robe or aux reflets émeraude se distingue au nez par des arômes de fleurs blanches associées à de subtiles notes d'agrumes. Au palais, sa rondeur, sa souplesse et son fruité en font un vin très harmonieux.

Servir entre 12 et 14°C.