Le poulet à la crème de Mémé Cocard

L'authentique recette du fameux poulet à la crème de Mémé Cocard

qui tenait une auberge dans la Bresse.



4 PERSONNES **Préparation : 30 min.** **Cuisson : 75 min.**

INGRÉDIENTS

- 1 poulet (découpé en morceaux par le boucher)
- 1 gros oignon
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1/2 verres de vin blanc
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 1 jaune d'oeuf

Le bouillon

- 10 g de beurre
- thym
- laurier
- sel

PRÉPARATION

Préparez le bouillon. Dans une grande casserole, faites dorer quelques minutes la carcasse, le cou et les ailes avec un peu de beurre. Mouillez avec 1,5 l d'eau salée. Ajoutez le thym et le laurier, et portez à ébullition. Réservez.
Faites revenir dans une cocotte le poulet et l'oignon émincé dans un peu de beurre. Quand ils commencent à colorer, farinez les morceaux de poulet, et prolongez la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Arrosez le poulet avec le bouillon chaud et ajoutez le vin blanc. Laissez mijoter 1h, ou plus selon la taille du poulet.

Mélangez la crème fraîche et le jaune d'œuf battu, versez dans la cocotte. Retirez du feu. Servez le poulet bien chaud.

L'ASTUCE

Mémé Cocard ajoutait aussi les pattes de poulet dans son bouillon. Précisez au boucher de vous les donner au moment de la découpe.

Produit phare de la cuisine française, le beurre, à la fois exhausteur de goût, condiment et créateur de texture, retrouve ses lettres de noblesse dans « Au Beurre » (éd. First). Victor Coutard et Gala Collette le déclinent dans 60 recettes faciles, modernes et écoresponsables.

