

Millebuis

par les VIGNERONS DE BUXY



**POULET DE BRESSE
FONDANT À LA CRÈME
PETITS POIS CAROTTES**
avec Hervé Cuisine
& MONTAGNY



MONTAGNY

Situées en coteaux, les vignes de l'appellation Montagny sont exposées au soleil levant. Elles puisent dans des sols bruns, argileux et calcaires, toute l'énergie qui caractérise notre Montagny.

Ce vin à la robe or et aux notes d'amandes grillées offre en bouche un joli boisé qui lui confère une belle longueur. Une expression très pure du Chardonnay.

À servir à une température de 11-13 °C.

&

POULET DE BRESSE FONDANT À LA CRÈME PETITS POIS CAROTTES

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 2 blancs de poulet de Bresse
- 3 cuil. à soupe de farine avec 1 cuil. à café d'herbes de Provence
- 30 g de beurre
- 1 verre de petits pois frais
- 2 carottes
- 1 oignon
- 20 cl de vin blanc Montagny
- 20 cl de crème liquide
- Sel, poivre, paprika fumé
- Persil plat

PRÉPARATION

Faire blanchir les petits pois 3 minutes à l'eau bouillante, réserver.

Découper les carottes épluchées en petits cubes et les faire cuire 5 minutes à l'eau bouillante.

Découper le poulet en cubes, les rouler dans le mélange de farine et herbes de Provence, puis les faire dorer dans une poêle avec un peu de beurre et du paprika fumé.

Ajouter alors l'oignon émincé, puis les carottes.

Après 5 minutes, déglacer avec le vin blanc, ajouter les petits pois et la crème, puis laisser mijoter encore 5 minutes avant de servir avec du persil ciselé.



La recette en vidéo
avec Hervé Cuisine
et François Legros



sur www.millebuis.fr

Millebuis

