Millebuis

par les VIGNERONS DE BUXY



POULET GASTON GÉRARD

& MONTAGNY 1ER CRU “LES COÈRES”





MONTAGNY 1ER CRU “LES COÈRES”

Ce vin apporte la belle acidité pour adoucir la moutarde et le gras nécessaire pour se fondre avec la sauce du plat.

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

&

POULET GASTON GÉRARD

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- Un poulet de Bresse ou 4 cuisses de poulet fermier
- 50 g de beurre
- 1 oignon
- 3 gousses d’ail
- 2 c. à s. de moutarde ancienne
- 1 c. à s. de paprika
- 15 cl de vin blanc
- 250 g de crème épaisse
- 150 g de comté râpé
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °C.
Faire fondre le beurre dans une cocotte en fonte (ou un plat allant au four).
Déposer ensuite un petit poulet désossé (ou quatre cuisses) et faites dorer à feu vif des deux côtés.
Saler et ajouter le paprika, puis réserver le poulet dans un plat.
Hacher l’ail et émincer l’oignon, puis les faire colorer à feu vif dans la cocotte.
Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire environ de moitié. Ajouter ensuite la moutarde à l’ancienne, la crème épaisse et le comté râpé.
Laisser frémir doucement la sauce, puis remettre le poulet en le nappant de la sauce.
Parsemer les 50 g de comté restant sur les cuisses dans la cocotte et faire gratiner au four sans couvercle pendant environ 25 minutes.

À table : servir le poulet avec au choix des pommes de terre grenailles, du riz ou des pâtes.

D’autres accords :

- Crémant de Bourgogne Brut : ses bulles nettoient le palais et la vivacité équilibre le piquant de la sauce. Servir autour de 10-12 °C.
- Rully Pinot Noir : ses tanins fins et sa fraîcheur juteuse font de lui un joli partenaire du poulet, tandis que son fruit croquant s’accorde avec la crème moutardée sans durcir le plat. Servir autour de 16-18 °C.

La petite histoire…

Cette recette a été créée en août 1930, à la suite d’un accident de cuisine, par Reine Geneviève Bourgogne, première épouse de Gaston Gérard, ministre député maire de Dijon, pour leur invité, le “prince des gastronomes” Curnonsky, humoriste et célèbre critique culinaire français de cette époque. Alors qu’elle prépare un poulet à sa façon, à leur domicile de la rue du Petit-Potet à Dijon, elle renverse par accident un pot de paprika dans la cocotte de sa préparation. Pour rattraper l’incident, elle décide d’ajouter du vin blanc de Bourgogne, de la crème fraîche et du comté râpé. La recette est une réussite et plait à leur hôte, qui félicite la maîtresse de maison, et choisit de la baptiser du nom de son hôte. Il s’agit d’un bon exemple de sérendipité…

Millebuis

71390 Buxy, Bourgogne, France
www.millebuis.fr

www.madeinmouse.com - photos AdobeStock/san_ta, Vincent Rougeau.