

POULARDE DE BRESSE POCHÉE EN BOUILLABAISSE AU SAFRAN

LE GRAND JARDIN - RUE DES GRANDS JARDINS - 39210 BAUME-LES-MESSIEURS - Tél : 03 84 44 68 37 - Fax : 03 84 85 29 11

CHEF : DIDIER FABRE

VOLAILLE ■ POUR 4 PERSONNES ■ 1 H 30 DE PRÉPARATION/CUISSON



1 poularde de Bresse ■ 3 fenouils ■ 2 oignons ■ 3 gousses d'ail ■ 1/2 l de vin blanc ■
safran pistil : une pincée ■ 450 g de pommes de terre à chair ferme type amandine ■
1,5 dl d'huile d'olive ■ 1 jaune d'œuf

Découper ou faire découper par votre volailler une poularde de Bresse en quatre (2 suprêmes + 2 cuisses) ■ Dans une cocotte en fonte, faire suer les oignons et le fenouil émincés dans l'huile d'olive sans coloration ■ Mouiller au vin blanc avec 1/2 l d'eau ■ Ajouter le safran et les deux gousses d'ail émincées ■ Porter à ébullition et pocher la volaille 1/2 heure ■ 20 mn avant la fin de la cuisson incorporer les pommes de terre coupées en gros cubes ■ Préparer une rouille avec une gousse d'ail, 1 jaune d'œuf, l'huile d'olive et le safran ■ Dresser dans une assiette creuse avec un peu de bouillon et de la rouille dans une saucière ■

Vin conseillé :
Côtes du Jura Savagnin.

Autres suggestions :
Côtes du Jura Vin Jaune.



Les notes relevées du fenouil et de l'ail appellent un vin solide et aromatique : un Savagnin sera approprié.

Un Vin Jaune, plus puissant, mettra en évidence l'aspect épicé et safrané du plat.