



**VOLAILE DE BRESSE
À LA CRÈME D'ETREZ
ET PIMENT DE BRESSE**
du chef **Christophe MARGUIN**

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 volaille de Bresse
- 1/4 d'oignons
- 2 dl de vin blanc
- 2 piments de Bresse
- 100 g de beurre
- 1/2 L de crème de Bresse
- Sel
- Poivre PM

PRÉPARATION :

Habiller la volaille de Bresse.
Désosser les 2 cuisses puis les 2 filets de volaille.
Réserver.
Éplucher 1 oignon et conserver $\frac{1}{4}$.
Couper en 2, épépiner et émincer les piments de Bresse.
Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre avec l'oignon. Quand le beurre devient mousseux, ajouter les
4 morceaux de volaille, assaisonner sel, poivre et laisser colorer sur la peau jusqu'à ce qu'elle devienne blonde, puis les retourner.
Ajouter le vin blanc.
Retirer les filets, mouiller avec de l'eau à hauteur des cuisses et laisser cuire 40 min.
Le temps écoulé, ajouter à nouveau les filets et laisser cuire à feu doux à nouveau 12 min.
Retirer les 4 morceaux, et ôter du bouillon pour ne conserver qu'environ 1,5 cm dans le fond de la casserole.
Ajouter la crème et les piments et faire réduire de moitié.
Remettre les morceaux de volaille dans la crème,
rectifier l'assaisonnement et servir chaud.

DRESSAGE :

Dans un petit bol, dresser le taboulé d'Amarante puis y parsemer de peluches de cerfeuil, de feuilles et de fleurs d'Oxalis.