

MADE IN FRANCE



Invitation
en *gourmande*
BRESSE





©Sea Wave - Fotolia.com



**Laiterie Coopérative de
ETREZ-BEAUPONT**

367, route de Montrevel
01340 ETREZ

Tél : 04.74.25.41.86

Fax : 07.74.25.46.81

contact@laiterie-etrez.com

www.laiterie-etrez.com



**Beurrerie Coopérative de
FOISSIAT-LESCHEROUX**

700, route de Jayat - Malempan
01340 FOISSIAT

Tél : 04.74.52.38.32

Fax : 04.74.52.30.44

laiterie-foissiat@wanadoo.fr

www.laiterie-lecoqdor.fr



**Laiterie de
BRESSE**

60, route des Charmettes
71480 VARENNES ST SAUVEUR

Tél : 03.85.76.33.50

Fax : 03.85.74.63.96

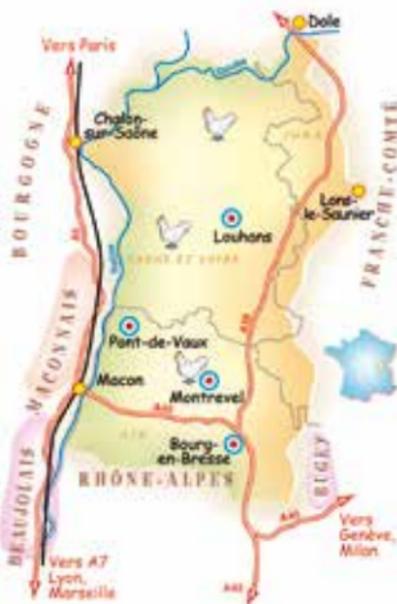
laiteriedebresse@laiteriedebresse.fr

www.labressane.fr

UNIQUE et Signée



Territoire
AOC
Bresse
1936



LA BAGUE D'IDENTIFICATION

personnalisée et posée par l'éleveur
à la patte gauche.

L'ÉTIQUETTE

LE SCELLÉ TRICOLORE

apposé à la base du cou, porte au dos le nom de
l'expéditeur (scellé rouge pour la Dinde).

LE SCEAU SPÉCIFIQUE

constitue, pour la Poularde et le Chapon de
Bresse, un signe supplémentaire de distinction.



Le Poulet de BRESSE

Ferme et savoureux



Je suis vendu obligatoirement avec les marques d'identification suivantes :

- une bague à la patte gauche indiquant le nom et l'adresse de mon éleveur,
- un scellé apposé à la base du cou, précisant le nom de la structure d'abattage agréée,
- une étiquette spécifique poulet de Bresse effilé ou P.A.C. (prêt à cuire).

Je suis mâle ou femelle issu du poussin de race Gauloise de Bresse.

Je suis nourri de maïs, blé et céréales garantis sans OGM, provenant exclusivement de Bresse, de produits laitiers (lait écrémé, babeurre...).

Je complète ce menu par les produits de ma chasse sur de vastes prairies (10 m² par poulet) : larves, vers, insectes accompagnés d'herbe.

Je vis au minimum 4 mois.

Après cette vie de plein air, pour parfaire mon engraissement, je mange et me repose pendant une dizaine de jours en épinette.

Je suis présenté effilé ou prêt-à-cuire et je pèse au minimum 1,3 kg.

- **ALIMENTATION** : Céréales exclusivement cultivées en Bresse et produits laitiers
- **ÉLEVAGE** : Sur prairie
- **ÂGE MINIMUM** : 4 mois
- **POIDS MINIMUM EFFILÉ** : 1,3 kg

La Poularde de BRESSE

**Ma chair est tendre et juteuse,
ma peau fine et nacrée.**

Je suis vendue obligatoirement avec les marques d'identification suivantes :

- une bague à la patte gauche indiquant le nom et l'adresse de mon éleveur,
- un scellé apposé à la base du cou, précisant le nom de la structure d'abattage agréée,
- une étiquette spécifique poularde de Bresse,
- un sceau poularde de Bresse ou poularde de Bresse roulée.

Je suis issue du poussin de sexe féminin.

Je suis nourrie de maïs, blé et céréales garantis sans OGM, provenant exclusivement de Bresse, de produits laitiers (lait écrémé, babeurre...).

Je complète ce menu par les produits de ma chasse sur de vastes prairies (10 m² par poularde) : larves, vers, insectes accompagnés d'herbe.

Je vis au minimum 5 mois.

Je n'ai pas pondu.

Après cette vie de plein air, pour parfaire mon engraissement, je mange et me repose pendant 3 semaines en épinette.

**Je suis présentée effilée ou roulée
et je pèse au minimum 1,8 kg.**

- **ALIMENTATION** : Céréales exclusivement cultivées en Bresse et produits laitiers
- **ÉLEVAGE** : Sur prairie
- **ÂGE MINIMUM** : 5 mois
- **POIDS MINIMUM EFFILÉE** : 1,8 kg



Les Volailles

La Dinde, perle noire de Bresse



Je suis vendue obligatoirement avec les marques d'identification suivantes :

- une bague à la patte gauche indiquant le nom et l'adresse de mon éleveur,
- un scellé et un sceau noir Dinde de Bresse, apposés sur le buste,
- une étiquette spécifique Dinde de Bresse.

Je suis mâle ou femelle, issue du dindeonnoir de Bresse.

Je suis nourrie de maïs, blé et céréales garanties sans OGM et cultivées exclusivement en Bresse et de produits laitiers (lait écrémé, babeurre...)

Je complète ce menu par les produits de ma chasse sur de vastes prairies (20 m² par dinde) : larves, vers, insectes accompagnés d'herbe.

Je vis au minimum 7 mois pour arriver à maturité en décembre.

Pour parfaire mon engraissement, je reste et me repose pendant 3 semaines dans mon poulailler.

Je suis présentée effilée ou prête-à-cuire, et je pèse au minimum 3 kg.

- **ALIMENTATION** : Maïs et céréales de Bresse
- **ÉLEVAGE** : Sur prairie (engraissement 4 semaines minimum en poulailler)
- **ÂGE MINIMUM** : 7 mois
- **POIDS MINIMUM EFFILÉE** : 3 kg

Le Chapon de Bresse

Je suis vendu obligatoirement avec les marques d'identification suivantes :

- une bague à la patte gauche indiquant le nom et l'adresse de mon éleveur,
- un scellé apposé à la base du cou, précisant le nom de la structure d'abattage agréée,
- une étiquette spécifique chapon de Bresse,
- un sceau chapon de Bresse.

Je suis issu du poussin mâle de race Gauloise de Bresse.

Je suis nourri de maïs, blé et céréales garantis sans OGM, provenant exclusivement de Bresse, de produits laitiers (lait écrémé, babeurre...)

Je complète ce menu par les produits de ma chasse sur de vastes prairies (10 m² par chapon) : larves, vers, insectes accompagnés d'herbe.

Je vis au minimum 8 mois. Je suis chaponné (castré) pour Pâques.

Pour parfaire mon engraissement, je mange et me repose pendant 4 semaines en épinette.

Je suis présenté effilé et obligatoirement roulé, je pèse au minimum 3 kg.



- **ALIMENTATION** : Céréales exclusivement cultivées en Bresse et produits laitiers
- **ÉLEVAGE** : Sur prairie
- **ÂGE MINIMUM** : 8 mois
- **POIDS MINIMUM EFFILÉ** : 3 kg



*Le Bon Vin fait liesse
quand Poulet est de Bresse.*

CONFRÉRIE DES POULARDIERS DE BRESSE

- **Chapitre de printemps** : début juin le vendredi en soirée au château d'Epeysoles à Vonnas (01)
- **Chapitre d'automne** : toujours le dernier dimanche de novembre à Louhans (71)
- **Présence lors des 4 concours des Glorieuses de Bresse** en décembre

La confrérie des Poulardiers® de Bresse compte plus de 3 000 intronisés tous devenus ambassadeurs de la célèbre production du terroir bressan.

Tél. 03 85 75 11 84

Site web : <http://confreriedespoulardiersdebresse.fr>

Courriel : poulardiers@yahoo.fr





LES GLORIEUSES DE BRESSE

DEPUIS 1862

CONCOURS DE VOLAILLES D'EXCEPTION

organisés en **décembre**, à

**BOURG-en-BRESSE, LOUHANS,
MONTREVEL-en-BRESSE et PONT-de-VAUX**

Pour exacerber leur beauté nacrée et le persillé de leur chair, ces volailles fines, seules à posséder une Appellation d'Origine Contrôlée, sont soigneusement plumées, roulées et serrées dans un corset de toile végétale que les éleveurs retirent le matin du concours.

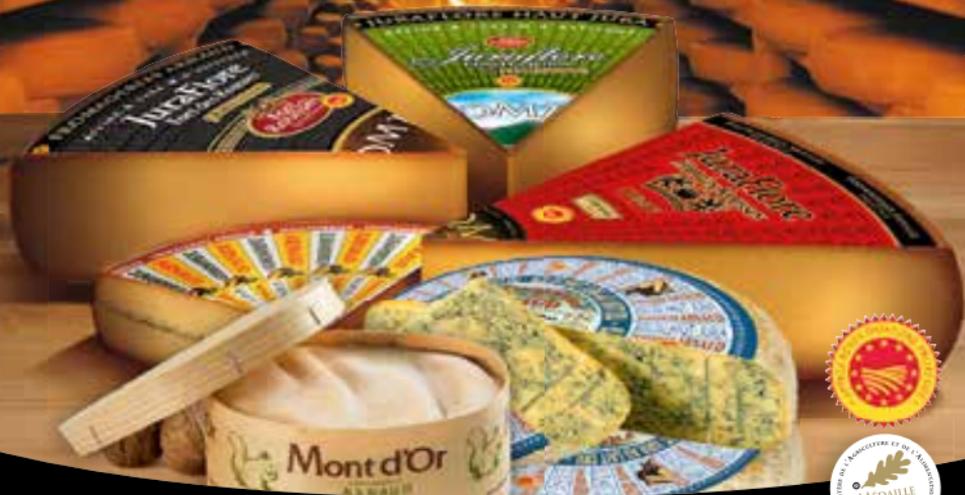


JuraFlore

Fort des Rousses



Caves d'exception, Comtés d'exception



Comté Fort des Rousses

AU CŒUR DU PARC NATUREL DU HAUT JURA

À 1150 mètres d'altitude, Le Fort des Rousses, abrite les caves prestigieuses des Fromageries Arnaud. Une température constante, une hygrométrie parfaite, des voûtes de pierre uniques et majestueuses confèrent au Fort des Rousses son caractère exceptionnel. Dans l'ombre secrète des caves, s'affirment les meilleures saveurs de nos fromages montagnards.

Juraflore - Fromageries Arnaud 6 av. de la Gare - BP60066 - 39801 POLIGNY
Tél. 03 84 37 14 23 Fax: 03 84 37 07 59 www.juraflore.com

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR



Réussir sa CUISSON

Poulet de Bresse rôti

La Volaille de Bresse a **une chair "fondante"** imprégnée de bonne graisse jusque dans ses fibres les plus intimes. Pour qu'elle conserve le maximum de ses qualités, il faudra donc **la "cuire en elle-même"** : après l'avoir salée à l'intérieur, placez la volaille sur sa cuisse dans une cocotte ; salez, poivrez, arrosez-la d'un filet d'huile d'olive. A mi-cuisson, retournez-la sur l'autre cuisse.

Evitez de la piquer et arrosez-la de son jus tous les 1/4 d'heure. Comptez 45 minutes par kg, thermostat 200°C.

En fin de cuisson, piquez l'intérieur de la cuisse ; si le jus est rosé, la cuisson n'est pas suffisante : réservez le coffre avec les filets et détachez les cuisses pour les

remettre au four. Nous vous conseillons de garder le poulet rôti 1/4 d'heure sous une feuille d'aluminium avant de le découper et servir à vos convives. Saine, sûre et savoureuse, ses qualités diététiques dépendront aussi des recettes que vous choisirez : rôtie, pochée, à la vapeur ou à la crème...

Bien accompagnée grâce aux **accords mets et vins** de nos partenaires :

"Le Bon Vin fait liesse quand Poulet est de BRESSE".



Accord Mets & Vins

- **Mâcon Mancey**
- **Givry « Jean Chofflet »**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Ingrédients pour 8 personnes

Pour la blanquette de poulet

- 2 poulets de Bresse
- 1 carotte
- 1 poireau
- 1 oignon paille
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 1 échalote émincée
- Gros sel
- Poivre mignonnette
- 35 g de beurre
- 35 g de farine
- 2 jaunes d'œufs
- 20 cl de crème liquide

Pour les légumes

- 250 g de petits oignons grelots
- 250 g de champignons de Paris boutons
- 2 bottes de carottes fanes
- 2 barquettes de mini-poireaux
- 50 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 botte de cerfeuil

Blanquette

Préparation

Préparez les poulets : flambez et videz les poulets, habillez-les et coupez-les en huit (voir page 220), puis levez les cuisses et les blancs. Coupez les cuisses en deux à l'articulation et les blancs en deux. Coupez la carotte et le poireau en mirepoix, puis coupez l'oignon en deux et piquez-le de clous de girofle.

Dans une cocotte, couvrez les morceaux de poulet d'eau froide, ajoutez la mirepoix, l'oignon, le bouquet garni, l'échalote, du sel et du poivre, puis laissez cuire à frémissements durant 1 heure à 1 h 20.

Déposez les morceaux de poulet dans un plat et passez le bouillon au chinois. Arrosez le poulet de la moitié du bouillon

La Bressane



*Fromage Frais en Faisselle
et de Campagne*

Crème de Bresse AOP

Desserts



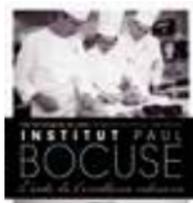
de Poulet de BRESSE,

cocotte de petits légumes

pour éviter qu'il ne se dessèche et réservez le reste. Réalisez un roux blond (voir page 38) et délayez-le avec le bouillon, puis portez à ébullition. Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs avec la crème, puis versez ce mélange sur le velouté. Rectifiez l'assaisonnement et maintenez au chaud.

Préparez les légumes : épluchez les petits oignons grelots, préparez les champignons, puis glacez-les à blanc. Enlevez la petite peau des carottes fanes et des mini-poireaux, puis faites-les cuire séparément et glacez-les à blanc. Égouttez les morceaux de volaille et remettez-les quelques minutes dans la sauce blanquette.

Dressez les assiettes : sur une assiette un morceau de cuisse et un de blanc, tous les petits légumes, puis faites des points de sauce et décorez de feuilles de cerfeuil.



Recette extraite du livre
« Institut Paul Bocuse,
l'Ecole de l'excellence
culinaire » aux Editions
Larousse.

Parution le 27 octobre.



Accord Mets & Vins

- Mâcon Mancey Abbatia
- Mâcon Mancey vieilles vignes
Domaine Dupré



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 poulet de Bresse de +/- 1,6 kg
- Ketchup fait maison
- Miel
- Sauce de soja

La Focaccia

- 500 g de farine
- 7 g de levure séchée
- 2 càc de sel
- 75 g d'huile d'olives
- 250 g d'eau tiède
- 100 g de tomates séchées
- 100 g d'olives (50 g d'olives noires et 50 g d'olives vertes)

Les garnitures

- 250 g vinaigre à Sushi
- 90 g de sucre
- 7 g de sel
- 2 anis étoilé
- 2 feuilles de laurier
- 1 dl de coulis de tomates
- 1/3 bâton de cannelle
- 4 clous de girofles,
- Vinaigre de Sauvignon blanc
- Huile d'olives
- Huile neutre (arachide, colza,...)
- 1 gousse de vanille
- Herbes : sauge, romarin, thym, origan
- 12 tomates cerise
- Tomates d'autrefois: 2 jaunes et 3 vertes
- 1 courgette jaune et 1 verte
- Radis en rondelles
- Feuilles de basilic et éventuellement quelques fleurs

Préparation

Pour le laquage, il faut mélanger 5 càc de Ketchup (voir recette plus loin), 1 càc de miel et 2 bonnes càc de sauce de Soja. Enduire le poulet de Bresse de ce mélange et préparer le poulet de façon classique. Quand le poulet est prêt, avant de découper, brûler le laquage avec un chalumeau ou en-dessous du grill.

Pour la focaccia, il faut mélanger tous les ingrédients, découper les tomates et olives en petits dés et mélanger dans la pâte. Laisser la pâte reposer pendant 1 h dans un endroit chaud, pétrir et étendre à une épaisseur d'environ 1 cm. Laisser reposer à couvert encore une 1/2 h. Cuire au four à 250°C pendant 15 à 20 min.

Les tomates se préparent en 3 variations : aigre doux, en tartare et juste saisies.

Pour l'aigre doux, mélanger 500 g d'eau, 250 g de vinaigre à Sushi, 90 g de sucre, 7 g de sel, 1 anis étoilé, 1 feuille de laurier et porter le tout à ébullition. Entretemps, peler les tomates jaunes d'autrefois et couper en parts. Quand le mélange aigre doux est refroidi, laisser mariner les parts de tomates.

Pour le tartare, peler 1 tomate verte d'autrefois et couper la chair de tomate

Accord Mets & Vins

- **Mercurey 1^{er} Cru Les Veleys**
Domaine Meix Foulot
- **Monthélie 1^{er} Cru**
Domaine Labry



BRESSE AOP Le Devant,

laqué rôti, variations de tomates d'autrefois, courgettes saisies et focaccia maison

en brunoise, arroser avec l'huile d'arachide et les pépins de la gousse de vanille. Laisser mariner pendant 1/2 h et laisser égoutter sur du papier de cuisine. Saisir les tomates cerise dans l'huile d'olives et ajouter les herbes.

Pour le Ketchup, mélanger le reste des tomates, la chair à tomates et pelures de tomates, ajouter un peu d'eau, 1 dl de coulis de tomates, 1/3 de bâton de cannelle, 4 clous de girofle, 1 anis étoilé et 1 feuille de laurier. Laisser mijoter à

feu doux jusqu'à obtenir une compote, enlever les épices et mixer. Assaisonner avec poivre et sel.

Couper les courgettes en julienne et saisir en huile d'olive, éteindre avec du vinaigre et assaisonner avec poivre et sel. Enrouler les juliennes en petites tresses et dresser sur l'assiette.

Utiliser les rondelles de radis et les feuilles de basilic comme décoration du plat (voir photo).



Ingrédients pour 8 à 10 personnes

- 1 poulet de Bresse de 1,8 kg
- Sel
- Poivre
- 25 cl de Mâcon blanc
- Ail
- 15 g de gélatine en poudre
- Persil plat



Accord Mets & Vins

- Mâcon villages blanc
- Les Cadoles
- Montagny 1^{er} Cru
- Givry rouge

Persillée

Pascal TOUVEREY, Restaurant LE SA

Préparation

La veille, désosser entièrement la volaille en récupérant la peau et la carcasse ; les abats (foie, gésier) serviront pour une autre préparation. Ouvrir les morceaux de volaille en porte-feuille, saler et poivrer, mettre dans un sac sous vide à plat avec 25 cl de Mâcon blanc, faire le vide et souder, laisser mariner une nuit. (Si vous n'avez pas le sous vide, faire mariner la volaille dans une plaque de la même façon.) Concasser la carcasse de la volaille et la peau et réaliser un fond blanc bien parfumé, vous devez en obtenir au moins 1,5 l. Le passer et le refroidir rapidement. Réserver.

MÂCONNAIS
CÔTE CHALONNAISE
CÔTE DE BEAUNE
CÔTE DE NUITS
CHABLIS



Sortie A6 N°27
à 1km direction Chalon sur Saône
71700 TOURNUS

Espace Dégustation-Vente et Parcours scénographique sur les vins de Bourgogne

OUVERT
7J/7



Les Vignerons
de Mancey



UN CHOIX DE 85 APPELLATIONS

www.lesvigneronsdemancey.fr

de Volaille de BRESSE

INT SAUVEUR

au Mâcon blanc

Le lendemain, ôter la pellicule de graisse formée sur le fond blanc, le mettre à réduire avec 25 cl de Mâcon blanc, 100 g d'ail pelé et dégermé et 15 g de gélatine en poudre. Cuire la volaille dans le sachet sous vide dans un four à vapeur à 64°C pendant 45 minutes environ. Egoutter la viande et verser le jus de cuisson dans le fond blanc. (Si vous n'avez ni sous vide, ni four à vapeur, pocher la volaille dans du fond blanc et du vin blanc dans une casserole, la température ne devant pas dépasser 64°C, le temps de cuisson peut être plus ou moins long suivant la régularité de la température.) Tailler la volaille de Bresse en dés de 5 mm de côté, réserver au frais. Chauffer l'eau, y jeter 150 g de peluches de persil plat, le

faire cuire quelques minutes (il doit être fondant), et le refroidir immédiatement dans l'eau glacée, égoutter et réserver. Le fond blanc étant réduit, il devrait vous en rester environ la moitié (8 dl), le laisser refroidir à température ambiante le temps de répartir la chair de la volaille dans de petits bocaux ou des verres. Mixer le fond blanc et le persil dans un blender, vous devez obtenir un liquide d'un beau vert, rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Répartir à hauteur de la chair de la volaille de Bresse, filmer et refroidir rapidement. Servir avec une salade de roquette, quelques légumes à l'aigre doux et une fine tranche de pain de campagne grillée au four avec du beurre clarifié.



Volaille de

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 volaille de Bresse (1,5 kg)
- 1 oignon blanc
- 1 carotte
- ½ poireau
- 3 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- Sel et poivre
- 1 jaune d'œuf
- 80 g beurre
- 500 g de girolles fraîches
- 25 g d'échalotes ciselées finement



Accord Mets & Vins

- **Bourgogne Côte Chalonnaise**
Domaine Anny Derain
- **Mercrey rouge**
Domaine Meix Foulot

Yohann CHAPUIS,
Restaurant Greuze
www.restaurant-greuze.fr

Préparation

Vider et préparer la volaille (pour cuisson de la volaille entière).

Assaisonner l'intérieur de la volaille. La ficeler entièrement.

Réaliser un bouillon avec 6 litres d'eau.

Ajouter la garniture, carotte, poireau, ail, thym et oignon blanc. Porter à ébullition pendant 15 minutes. Mettre le bouillon à frémissement (environ 90 °C).

Ajouter la volaille entière dedans.



Edmond Fallot

LA MOUTARDERIE

La dernière grande moutarderie familiale de Bourgogne
PARCOURS DE VISITES

31 Fbg Bretonnière à BEAUNE - Tél 03.80.22.10.10 - www.fallot.com

BRESSE « pochée-rôtie »

Poêlée de girolles fraîches Cuisson de la volaille émulsionnée

Cuire pendant 30 mn, puis la laisser 20 mn dans le bouillon hors du feu avant de l'égoutter.

Passer à l'étamine 1 litre de bouillon. Le réduire à ¼ litre environ. Ajouter le jaune d'œuf et 80 g de beurre. Mixer jusqu'à ce que le tout soit émulsionné.

Découper la volaille (les blancs en deux et les cuisses aussi), puis dans une poêle avec du beurre, porter les morceaux à coloration.

Les Girolles

Les trier et les laver plusieurs fois. Faire revenir dans une poêle avec ail et thym. Ajouter sel et poivre et les échalotes ciselées.



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 poularde de Bresse de 1,8 kg
- 500 g de pommes de terre
- 200 g d'oignons
- 50 g de poitrine fumée
- ½ litre de fond blanc de volaille
- Thym et laurier
- 5 cl de Vin Jaune
- 150 g de beurre
- 1 oignon blanc nouveau
- 150 g de salade de roquette
- 1 terrine en terre
- 1 kg de farine
- 400 g d'eau chaude
- 1 œuf



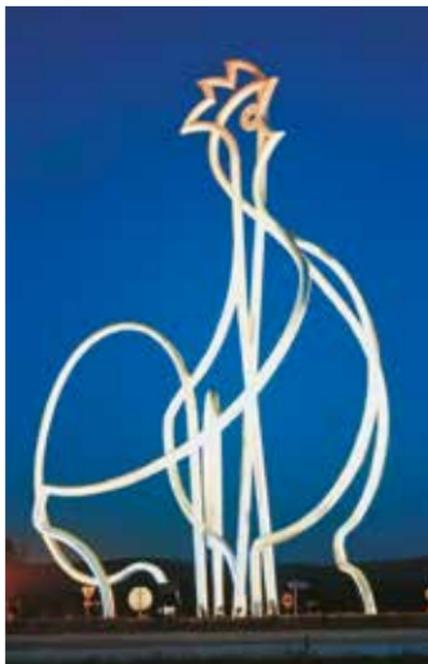
Accord Mets & Vins

- **Mâcon Mancey rouges les Essentielles vieilles vignes**
- **Ladoix vieilles vignes Domaine Cornu**

Château de Germigny Relais & Châteaux

Préparation

Eplucher et émincer les oignons ; les faire revenir avec 50 gr de beurre et une branche de thym. Couper la poitrine fumée en petits dés. Quand les oignons ont une belle couleur dorée, ajouter la poitrine fumée, cuire 5 minutes et réserver. Eplucher les pommes de terre, les laver et les émincer en lamelles de 0.3 cm d'épaisseur. Disposer les oignons au fond de la terrine, recouvrir avec les pommes de terre, sel et poivre. Ajouter le fond blanc de volaille. Déposer la



Votre étape Bressane **A39**

L'Aire du Poulet de Bresse
71480 DOMMARTIN LES CUISEAUX
Tél. 03 85 76 30 97



Poularde de BRESSE

Tel: 33 3 84 73 85 85
www.chateaudegermigny.com

en terrine luttée

volaille de Bresse vidée et bridée sur les pommes de terre préalablement salées et poivrées. Mettre 1 feuille de laurier et une branche de thym. Fermer la cocotte. Mélanger la farine et l'eau tiède, étaler en bande de 15 cm de large, 0,5 cm d'épaisseur et tapisser en longueur le tour de la terrine. Coller à l'aide d'un peu d'eau puis dorer avec l'œuf. Pendant le temps de cuisson couvrir la pâte avec un papier aluminium pour ne pas qu'elle brûle. Cuire à four très chaud, 300°C,

pendant environ 55 minutes. Ouvrir la cocotte et enlever la volaille pour la découper. Lever les blancs, enlever la peau et les couper en trois morceaux. Egoutter les pommes de terre.

Monter le jus de cuisson avec 100 g de beurre, ajouter le vin jaune (sauce assez épaisse)

Disposer les morceaux de Poulet de Bresse sur les pommes de terre et napper de la sauce au vin jaune.

Donner un tour de moulin à poivre. Servir.



Michel Boland

MAÎTRE CHARCUTIER PÂTISSIER



*Au rayon coupe
de votre magasin*

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 poularde de Bresse de 1,8 kg
- 1 oignon moyen
- 1 brindille de thym
- 50 g de beurre de Bresse
- Sel, poivre

La purée

- 800 g de pommes de terre à chair blanche de préférence
- 100 g de beurre de Bresse
- 20 cl de crème de Bresse semi-épaisse
- Noix de muscade

Mon Poulet

du DIMANCHE

Le Bresse Purée



Préparation

Flamber et vider le poulet. Assaisonner l'extérieur et l'intérieur de sel et de poivre. Le garnir avec un oignon et une brindille de thym puis le brider. L'embrocher et le badigeonner à l'aide d'un pinceau, avec 50 g de beurre légèrement fondu et assaisonné. Le cuire à la cheminée ou au four. Poser un plat ou utiliser la lèche-frite au-dessous afin de récupérer le jus qui servira à arroser le poulet tout au long de la cuisson (1h15 à 1h30). Pendant ce temps, couper les pommes de terre épluchées et rincées, en rondelles épaisses. Les cuire à l'eau

salée. Dès qu'elles s'écrasent sous la pression de la spatule en bois, placer au bain-marie et laisser au coin du feu. Chauffer la crème et l'introduire dans la purée peu à peu en fouettant. Cesser dès que la consistance désirée est obtenue.

La purée doit être blanche et légère. Vérifier et rectifier l'assaisonnement. Ajouter une râpée de muscade. Servir sans tarder en accompagnement du poulet posé sur le plat de service et de son jus présenté en saucière, et en décomposant la volaille à table, pour le plaisir des convives.





Site créé par
Publigo

Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse

Bois de Chize • F.71500 BRANGES

Tél. +33 (0)3 85 75 10 07 • Fax +33 (0)3 85 75 28 99

E-mail : civb@wanadoo.fr

www.glorieusesdebresse.com

Conception, impression : Typocentre l'Exprimeur 03 85 39 94 74

Photos : Studio Vision - JM Baudet CIVB - www.photo01.com - Corinne Prêteur

Conseils Mets et Vins de : MÂCON MANCEY : www.lesvigneronsdemancey.fr

> Edition 2015