

## *Poulet « Gaston Gérard »*

Pour 6 à 8 personnes  
Préparation : 30 minutes  
Cuisson : 1 heure

Cette recette fut réalisée en 1930 pour Curnonsky par l'épouse du maire de la ville de Dijon, Madame Gaston Gérard. Depuis, elle est devenue une recette classique de la gastronomie bourguignonne.



Vin conseillé : un Chassagne-Montrachet blanc ou un Puligny-Montrachet

- 1 Poulet de 1,5 Kg découpé (de Bresse)
- 1 Cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 0,5 l Crème
- 50 g Beurre
- 50 g Huile
- 200 g Comté ou Gruyère
- 1 Cuillère à café de Paprika
- 2 Verres de vin blanc sec (30cl)
- Sel et Poivre

1. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et le beurre puis faites-y dorer les morceaux de poulet en les retournant de temps en temps.
2. Salez, poivrez et ajoutez le paprika. Couvrez et placez la cocotte 30 minutes à four moyen (180°).
3. Lorsque les morceaux de poulet sont cuits, placez-les dans un plat allant au four et maintenez-le au chaud.
4. Remettez la cocotte sur le feu et dans le jus de cuisson ajoutez le fromage râpé. Faites-le fondre doucement et ajoutez le vin blanc, puis la moutarde et la crème.
5. Faites chauffer jusqu'à ébullition puis versez sur les morceaux de poulet pour napper.
6. Saupoudrez d'un peu de chapelure et de fromage râpé et faites légèrement gratiner.