

Poulet au Comté

Préparation : 25 min.

Pour 4 personnes

Cuisson : 1 h 00

- 1 Poulet
- 250 g de Comté
- 10cl de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 20 cl crème liquide
- 50g de beurre
- Sel et poivre
- Paprika

Couper le poulet en gros morceaux. Les parsemer de Paprika, de sel et de poivre.

Dans une grosse sauteuse, faire fondre le beurre. Faire revenir les morceaux de poulet, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Couvrir la sauteuse et laisser cuire à feu doux, pendant 45 minutes. Déposer les morceaux de poulet dans un plat à gratin.

Préchauffer votre four à 210°. Retirer l'excédent de beurre avant de déglacer avec le vin blanc. Ajouter la moutarde et mélanger. Ajouter 200g de comté coupé en morceaux. Laisser fondre et ajouter la crème. Mélanger. Verser la préparation sur le poulet. Parsemer du comté râpé sur la viande et mettre au four, pendant 10 minutes. Mettre 5 minutes, position Grill.

Bon appétit.