

Fricassée de poulet au roquefort

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 poulet coupé en 4 ou 8 morceaux selon le poids
25 g de beurre
150 g de roquefort
25 cl de crème fraîche
1 petit verre de cognac
sel et poivre

Faire revenir les morceaux de poulet dans une sauteuse avec le beurre. Assaisonner, couvrir et laisser cuire à petit feu pendant 40mn environ (ou moins suivant la grosseur des morceaux) . Retourner les morceaux à mi-cuisson.

Quand le poulet est cuit, arroser avec le cognac et flamber (n'oubliez surtout pas d'arrêter la hotte pendant cette opération).

Réserver les morceaux de poulet au chaud.

Mixer le roquefort avec la crème et mettre le tout dans la sauteuse, faire chauffer et épaissir tout en mélangeant. Quand la sauce nappe la cuillère il ne reste plus qu'à servir.

Vous voyez que cette recette est très simple mais néanmoins très goûteuse. Je la sers toujours avec des pommes de terre à la friture qui sont cuites comme des frites en 2 fournées. Je présente le poulet et les pommes de terre dans un plat et la sauce en saucière.

Vous pouvez mettre plus ou moins de roquefort dans la sauce, si vous faites les proportions données et que vous trouvez que le roquefort donne trop de goût, il suffit de rajouter de la crème pour adoucir. Après c'est à vous de trouver votre dosage. Celui que je vous donne est celui que j'apprécie mais libre à vous de faire suivant vos goûts. D'autre part pour alléger un peu la sauce je mets de la crème liquide à 15% de M.G.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>