

Poulet au fromage

Poser une couenne de lard dans le fond d'une cocotte. Déposer un poulet dessus, couvrir et faire suer la volaille pendant 10 mn.

Arroser avec un verre d'eau-de-vie et flamber. Ajouter du bouillon de pot-au-feu soigneusement dégraissé (il faut que le poulet soit à moitié couvert de liquide). Saler, poivrer et faire cuire doucement et à couvert durant 1 heure.

A ce moment, découper le poulet. Ranger les morceaux dans un plat à gratin. Ajouter 250 g de champignons coupés en lamelles et étuvés au beurre. Ajouter, en le parsemant, 200 g de gruyère râpé et 2 dl de crème fraîche. Faire gratiner durant 10 mn à four vif.

Servir avec du riz ou des pâtes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.