

Poulet façon Mme Gaston Gérard

Bonjour à toutes et tous

C'est une savoureuse et gourmande recette dijonnaise que je vous propose ce matin, un de ces « confort food » qu'on adore: le Poulet Gaston Gérard ou poulet « façon Mme Gaston Gérard ». Ce « [poulet](#) » est l'histoire d'une maladresse (*): Monsieur Gaston Gérard fut maire de Dijon entre 1919 et 1935. Un midi de 1930, il reçoit M. Curnonsky, un gastronome avisé, et c'est Madame qui est aux fourneaux. Lors de la cuisine, maladresse ! Elle fait tomber du [paprika](#) dans le plat de poulet prévu pour l'occasion. Pour masquer le goût, elle ajoute de la crème, du comté, du vin.. tout ce qui serait possible pour atténuer le paprika.. Mais au service... ce plat inhabituel... plaît tellement qu'il devient emblématique de Dijon ! Belle revanche, non ?

J'avais découvert ce plat dans un bouquin de cuisine et le temps maussade d'un week-end m'invita à essayer? Très simple, il est délicieux, très crémeux, ultra réconfortant, et avec ce goût de nos plats de grand-mère que l'on adore. Son succès fut tel que je me le conservais la recette bien de côté, pour une itération future.

En attendant , j'aimerais partager la recette avec vous. J'espère qu'elle vous plaira.



Poulet Mme Gaston Gérard – Au Fil du Thym

Recette : Poulet façon Mme Gaston Gérard

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 1 poulet entier découpé en morceaux ou 6 cuisses de poulet
- 300 ml de vin blanc
- 200 ml de crème fraîche
- 150 gr de comté râpé
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 2 oignons
- 1 branche de thym
- Sel, poivre.
- Huile d'olive

Réalisation

- Épluchez et émincez finement les oignons.
- Dans une cocotte, faites chauffer un peu d'huile d'olive puis faites y dorer les morceaux de poulet.
- Retirez le poulet et réservez. Ajoutez les oignons émincés (un peu d'huile si cela brûle) puis faites revenir ces oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Dans la cocotte, ajoutez le vin blanc, un peu d'eau et portez à ébullition 2-3 minutes. Grattez un peu le fond pour décoller les sucs..
- Remettez le poulet, ajoutez le thym, couvrez puis laissez cuire à feu moyen pendant une demi-heure à trois quart d'heure, jusqu'à ce que le poulet doit être cuit).
- A l'issue de cette cuisson , retirez délicatement les morceaux de poulet

de la cocotte et déposez les dans un plat à gratin.

- Dans votre cocotte, ajoutez la crème, le comté râpé, moutarde, paprika, sel, poivre, puis laissez fondre à feu doux jusqu'à former une sauce homogène. Versez ensuite cette sauce sur le poulet.
- Mettez le plat au four à 180°C pendant 10-15 minutes, le temps que cela gratine.

Servez ce poulet gaston Gérard bien chaud.

Astuces :

- *Accompagnement* : des pommes de terres accompagneront bien ce poulet Gaston Gérard.
 - Ce plat est à accompagner d'une tarte tatin aux pommes en dessert, pour un menu 100% maladresses historiques de cuisine.
-