

La recette d'Alain Paton

GOUJONNETTES DE VOLAILLE AU MAROILLES



Durée : au prorata du nombre de convives

Ingrédients par personne

750 grammes de blancs de poulet

1 kg de pommes de terre

1/2 maroilles

20 cl de crème épaisse

Quelques herbes au choix (persil, ciboulette, aneth)

20 grammes de matière grasse

2 cuillères à café de moutarde

10 cl de cidre brut

Sel, poivre

Préparation :

Cuisez dans de l'eau bouillante les pommes de terre.

Pendant ce temps, réglez votre four sur la position grill, coupez en lanières les blancs de poulet.

Poêlez-les sur chaque face avec un peu de matière grasse pour les faire dorer.

Portez le cidre à ébullition dans une casserole, ajoutez des cubes de maroilles, la moutarde, salez légèrement, poivrez, liez le tout à feu doux.

Ajoutez la crème fraîche en dernier, réservez au chaud.

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en rondelles, déposez-les au fond d'un plat, disposez ensuite les **goujonnettes** de poulet puis nappez avec la sauce au maroilles.

Passez sous le grill pour faire gratiner. Ajouter les herbes de votre choix, puis servir dans le plat de cuisson.

Consommez avec une bonne bolée de cidre.

ET BIEN SÛR BON APPÉTIT !