

Volaille de Bresse, gratin de macaronis en demi-deuil accompagné d'un vin du Bugey

Une recette de Sonia Ezgulian

Pour 4 personnes

Plat

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 h 30

1 volaille de Bresse de 1,2 kg
1 filet d'huile d'arachide
30 g de beurre doux de Bresse
4 brins de thym frais
2 gousses d'ail
3 échalotes

Pour le gratin

300 g de macaronis
40 g de beurre doux de Bresse
100 g de Beaufort râpé
75 cl de lait entier
40 g de farine de riz noir

La recette

Dans une cocotte, avec l'huile et le beurre, faites colorer la volaille sur toutes les faces. Ajoutez les gousses d'ail sans les éplucher, les échalotes coupées en deux, les brins de thym, un peu de sel et les brins de thym. Couvrez et laissez cuire une bonne et demie retournant la volaille tous les quarts d'heure.

Faites cuire les macaronis dans une casserole d'eau salée pendant 10 minutes, égouttez-les puis rafraîchissez-les sous un filet d'eau froide.

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine de riz noir en remuant sans cesse puis versez le lait. Assaisonnez de sel et de poivre puis incorporez les macaronis en remuant toujours (réservez quelques macaronis). Versez les macaronis enrobés de béchamel dans un plat à gratin, ajoutez le Beaufort râpé et les macaronis sans sauce. Enfourez une dizaine de minutes à 220°C. Servez ce gratin « demi-deuil » avec la volaille rôtie.

Ce plat est un clin d'œil à la fameuse recette de la Mère Fillioud qui a imaginé ce plat de volaille avec des lamelles de truffes glissées sous la peau du poulet. La volaille demi-deuil est devenue le plat emblématique d'une des disciples de la Mère Fillioud : Eugénie Brazier.

Le vin

Pour accompagner cette recette, le sommelier Damien Gateau, vous conseille un avec une Roussette du Bugey Montagnieu - Domaine Franck Peillot

Bonne dégustation et bon voyage !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.