

Escalope de poulet au bleu du Vercors-Sassenage



Préparation : 30 minutes
Cuisson : 1 heure

Pour 8 personnes

Ingrédients :

- 8 escalopes de poulet
- 8 tranches de Bleu du Vercors-Sassenage
- 8 cuillères à soupe de crème fraîche.

Ingrédients pour la sauce :

- 100 g d'échalotes
- 10 cl de vin rouge de Châtillon en Diois (*)
- 10 cl de vinaigre
- 30 g de fond de veau

Préparation de la sauce :

Faire revenir les échalotes au beurre. Les faire réduire dans le vin et le vinaigre de moitié et rajouter 30 g de fond de veau puis porter à ébullition.

Préparation du plat :

Faire revenir au beurre les escalopes de poulet. Les disposer dans un plat à gratin avec une petite louche de sauce de vin précédemment préparée et une cuillère de crème fraîche. Poser sur chaque escalope une tranche de Bleu du Vercors-Sassenage. Mettre au four à 200°C (7 à 8 minutes). Servir après avoir saupoudré de persil haché.

(*) vin AOC du Parc Naturel Régional du Vercors

Ce plat a été conçu et élaboré par M. Mayousse, d'autres spécialités au Bleu du Vercors-Sassenage peuvent vous être servies dans son établissement : Hôtel-Restaurant du Col de l'Arc 38250 Lans en Vercors - Tél. : 04 76 95 40 08.

