

Volaille de Bresse à l'estragon, riz sauvage



Ingrédients

pour 4 personnes

2 kg de volaille de Bresse

2 L de fond blanc

2 bouquets d'estragon

80 cl de crème fraîche

20 g de riz sauvage

160 g de riz blanc

20 g de beurre

sel, poivre

Cuisson : 50 min

Préparation

Porter à ébullition le fond blanc. Y faire infuser un bouquet et demi d'estragon pendant 1 heure.

Couper la volaille à cru en 8. Récupérer la graisse de la volaille. La faire fondre sur feu doux, puis y ajouter les morceaux de volaille assaisonnés. Juste les saisir, sans coloration.

Retirer la graisse, puis remettre la volaille dans la sauteuse en incorporant l'infusion à l'estragon préalablement passée au chinois.

Cuire 20 minutes sur le feu, à demi couvert.

Incorporer la crème fraîche et laisser mijoter encore 20 minutes. Rectifier l'assaisonnement.

Faire cuire les riz, les poêler ensemble au beurre au dernier moment.

Retirer la volaille de la crème à l'estragon. Passer la crème au mixeur. Remettre les morceaux de volaille dans la crème bien chaude et nappante, parsemer du reste d'estragon. Corriger la quantité d'estragon suivant son parfum, au gré des saisons.

Astuce

Il est impératif que la sauce soit nappante. Quand la volaille est cuite et que la sauce est trop liquide, retirez les morceaux et faites-la réduire. De préférence avec l'estragon du jardin bien parfumé...