

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



15 MIN



4 p.



Pinot noir

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

CHAPON AUX POIRES ET MUNSTER

Ingrédients

- 4 morceaux de chapon de préférence les suprêmes avec la peau
- 3 poires
- 250 g de crème
- 150 g de munster
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Muscade
- 2 échalotes
- Sel et poivre
- Beurre

- Pelez les poires et coupez-les en lamelles pas trop fines.
- Poêlez-les dans la noix de beurre jusqu'à ce qu'elles soient rôties et laissez-en attente.
- Faites cuire le poulet dans un peu de beurre avec l'huile jusqu'à ce qu'il soit rôti. Salez et poivrez.
- Retirez-le de la poêle et ajoutez-y les échalotes. Faites-les blondir, puis ajoutez la crème, salez et poivrez.
- Incorporez ensuite le fromage et dressez les assiettes juste avant de servir.