

## BLANC DE POULET GRATINE AU COMTE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Très Facile
- **Coût de la recette** : Pas cher
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 45 min
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 blancs de poulet en morceaux
- 250g de Comté râpé
- 20cl de crème liquide
- 10cl de vin blanc
- 1càs de moutarde
- 50g de beurre
- Paprika
- sel, poivre
- 1 oignon
- Noix de beurre
- 2 càs de fond de volaille dilué dans 20 cl d'eau

### Etapas de préparation

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Dans une poêle, faire dorer les blancs de poulet dans le beurre. Poivrer (inutile de saler, le fond de volaille et le fromage vont s'en charger). Débarrasser dans un plat à gratin.
3. Dans la même poêle, faire revenir l'oignon émincé. Ajouter le vin blanc et laisser réduire. Saupoudrer de paprika et ajouter le fond de volaille dilué. Mélanger et porter à ébullition.
4. Ajouter la crème et mélanger de nouveau avant de verser sur le poulet dans le plat à gratin. Saupoudrer de comté râpé.
5. Enfourner et laisser cuire 30 min.

