

Vous avez des amis à dîner ? Vous voulez un repas simple mais original, convivial, goûteux et assez léger ?

C'est possible avec la fondue Bressane. En plus on peut la déguster en hiver comme en été !

Je tiens cette recette de mon amie Carole qui est burgienne. Je l'ai adaptée à ma sauce...

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- * 600g de filet de poulet
- * 1 échalote
- * 1L de vin blanc sec
- * 1 bouillon-cube
- * des assaisonnements (grains de poivre, baies roses...)
- * 1 pincée de sel
- * 1 branche de thym et 4 feuilles de laurier
- * 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- * 25cL d'eau
- * 10 pommes de terre
- * assortiment de mayonnaise maison



Préparation :

Faire cuire les pommes de terre lavées au cuit-vapeur. Les garder au chaud jusqu'au moment de les manger.

Préparer l'assortiment de mayonnaise (nature, aioli, tartare, créole...).

Détailler l'échalote en petits morceaux.

Dans un caquelon à fondue, mettre un peu d'huile d'olive pour y faire revenir l'échalote à feu doux. Ajouter ensuite le vin blanc, l'eau, le bouillon-cube, le sel, les assaisonnements et le bouquet garni. Faire chauffer une dizaine de minutes à feu vif.

Découper la viande en cube pas trop gros car la volaille se mange cuite.

Servir tel que en gardant toujours le bouillon très chaud sur le réchaud.

Faire cuire les cubes sur des longues fourchettes à fondue.

Accompagner le tout des pommes de terre et des mayonnaises.

Astuces :

J'aime beaucoup proposer diverses viandes de volaille : du poulet jaune, de la dinde et du canard en plus du poulet "normal".

J'achète les morceaux entiers que je détaille moi-même en morceaux : c'est beaucoup moins cher ! Pour le poulet ou la dinde, je prends le filet. Pour le canard, les aiguillettes peuvent être très sympa, sinon, j'achète un magret dont j'enlève le gras.

Il faut avoir un réchaud puissant car le bouillon refroidit vite. J'utilise un appareil du type "camping gaz" avec une mini bouteille de gaz.

S'il reste quelques morceaux de viande crue, je mets tout dans la gamelle avant d'éteindre ainsi j'ai de la viande cuite prête pour le lendemain !

Il existe une autre version de cette fondue (beaucoup moins digeste) avec du jaune d'oeuf et de la chapelure : avant de faire cuire dans de l'huile, tremper la viande dans le jaune d'oeuf puis la chapelure.