

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **BRÉCHETS DE VOLAILLE DE BRESSE**



Ingrédients pour 4 personnes :

1,200 kg bréchets  
200 gr de farine de gaude  
200 gr de farine de blé  
700 gr de beurre en baratte d'Étrez (beurre de Bresse AOC)  
Sel, poivre,  
persil et ail

#### **Recette :**

Éponger vos bréchets dans un linge ou un papier absorbant.  
Dans un plat mélanger les deux farines. Fariner les bréchets.  
Mettre une partie du beurre dans une poêle a feu moyen.  
Prendre les bréchets farine dans une étamine ou un tamis pour enlever l'excédant de farine.  
Disposer les bréchets dans la poêle les uns a côté des autres. Saler, poivrer Retourner les bréchets quand ils ont obtenu une légère coloration.  
Retirer dans un plat d'attente.  
Dans une poêle propre mettre le restant du beurre et les bréchets a feu vif.  
Dès qu'ils ont obtenu une belle coloration, adjoindre la persillade hors du feu.  
Servir dans un plat ou a l'assiette très chaud pour conserver le mousseux du beurre.

Source: <http://ww/w.laiterie-etrez.com>