

Poularde aux morilles

Ingrédients pour 4 personnes :

- une poularde de bresse,
- un oignon,
- 200 g de carottes,
- 1 bouquet garni,
- 1 branche de céleri,
- 130 g de beurre,
- 1 bouteille de vin jaune,
- 30 cl de crème,
- 30 g de morilles sèches
- sel, poivre

Préparation :

Vider, parer la volaille. Découper les deux suprêmes, puis les deux cuisses.
Nettoyer les gésiers et réserver le foie.

Avec les carcasses, préparez un fond blanc de volaille aromatisé avec l'oignon, la carotte, le bouquet garni, le céleri.
Cuire pendant une heure à feu doux.

Pendant le temps de la cuisson, dans un sautoir, dorer les deux suprêmes et les deux cuisses dans 50 g de beurre, à feu très vif.
Quand les cuisses sont bien dorées, couvrir et laisser cuire 10 minutes à feu doux.
Saler, poivrer.

Déglacer ensuite avec une demi bouteille de vin jaune et laisser cuire à nouveau 5 minutes.
Ajouter alors 30 cl de fond blanc, 20 cl d'eau de trempage des morilles et 20 cl de crème.
Laisser cuire à nouveau 5 minutes à feu vif.
Surveillez attentivement la réduction afin qu'elle ne brûle pas.
En fin de cuisson, ajoutez les morilles.
On aura pris soin, la veille, de faire tremper les morilles dans l'eau.

La sauce est réalisée avec 10 cl de crème fraîche, 10 cl de vin jaune, 80 g de beurre, sel et poivre.

Dresser sur assiette chaude.
Filtrer la sauce que l'on aura bien fouettée pour faire remonter les sucs.
Napper les suprêmes et les cuisses en disposant harmonieusement les morilles autour.

Vin conseillé : un Savagnin .

N.B. : les morilles devront tremper depuis la veille dans l'eau.
Lavées à grande eau pour être utilisées dans la recette on veillera à garder la première eau de trempage.

"Au Retour de la Chasse" à St-Claude jura

lien permanent vers la recette : [Poularde aux morilles](#)