



La Marnière Primeurs Plaisir

L'exigence des produits frais

Poularde aux morilles et au vin jaune

Pour 8 personnes.
Préparation 25 min.
Cuisson 60 min.

Ingrédients :

- 1 poularde coupée en morceaux
- 30 g de beurre
- 2 cuillère(s) à soupe de farine
- Poivre blanc du moulin
- 1 verre(s) de vin jaune (25 cl)
- 50 cl de crème fleurette
- 150 g de morilles sèches
- 1 cuillère(s) à café de cerfeuil haché

Préparation

La veille, faites chauffer 2 l d'eau. Mettez les morilles dans un saladier et versez l'eau chaude dessus. Puis laissez tremper jusqu'au lendemain en renouvelant ensuite avec de l'eau froide 2 ou 3 fois, jusqu'à ce que l'eau soit limpide.

Le lendemain, égouttez bien les morilles et allumez le four th. 6/180°.

Faites revenir dans le beurre les morceaux de poularde dans une grande cocotte qui va au four. Salez, poivrez et saupoudrez de farine. Couvrez la cocotte et mettez-la dans le four pour 30 mn. Sortez la cocotte du four, retirez la volaille et faites réduire presque entièrement le jus de cuisson sur le feu. Versez le vin jaune et faites bouillir 3 mn. Remettez les morceaux de volaille dans la cocotte avec la crème, les morilles, le cerfeuil et poursuivez la cuisson encore 25 mn à découvert.

Vérifiez l'assaisonnement et servez.

L'idéal est de chauffer les assiettes de service afin que la préparation ne refroidisse pas. Quand vous sortez la cocotte du four, glissez les assiettes dans le four éteint, elles seront à bonne température.

Vous pouvez servir avec des timbales de riz basmati ou une purée de panais à la crème (1 kg de panais + 500 g de pommes de terre).