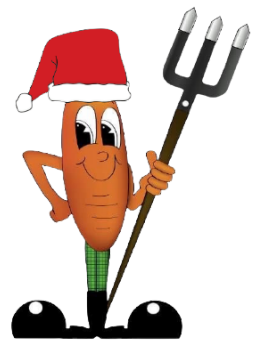


POULARDE AUX MORILLES COGNAC & VIN JAUNE



Ingrédients :

- 1 poularde coupée en morceaux
- 100cl de crème fleurette
- 1 verre de vin jaune (25cl)
- 1/2 verre de cognac
- 150g de morilles sèches
- 30g de beurre
- Sauce aux morille Castaing
- 2 c. à soupe de féculé de pomme de terre
- 1 c. à café de sel et poivre blanc du moulin



Réalisation :

- Etape 1 : Une heure avant, faites chauffer 2L 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 une fois.
- Etape 2 : Une heure après, égouttez les morilles et épongez-les avec un torchon puis allumez le four à 180°C.
- Etape 3 : Faites revenir, dans le beurre, les morceaux de poularde dans une grande cocotte qui va au four. Salez, poivrez et flambez au cognac. Saupoudrez de farine. Couvrez la cocotte et mettez-la dans le four pendant 40min à 180°C en remuant régulièrement.
- Etape 4 : 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 3min.
- Etape 5 : Remettez les morceaux de volaille dans la cocotte avec la crème, les morilles, ainsi que la sauce aux morilles et poursuivez la cuisson encore 40min à découvert.
- Etape 6 : Goûtez, réajuster l'assaisonnement et servez.

