

RECETTE CUISINE des GONES



VOLAILLE DE BRESSE AUX MORILLES PAR JOSEPH VIOLA



Ingrédient : pour 4 personnes

1 Volaille de Bresse - 1,6 Kg
10 cl Huile d'Arachide
300 g Champignons de Paris blancs et fermes
80 g Morilles séchées
2 cuil. à soupe de persil frisé haché
20 g échalote ciselée
10 cl Vin blanc sec
20 cl Fond de veau
100 g Beurre pommade
15 cl Crème liquide
Sel, poivre blanc

Préparation :

confection de la Duxelle

Laver, hacher les champignons de Paris.
Éplucher et émincer les échalotes finement.
Faire fondre 30g de beurre dans une casserole.
Ajouter les échalotes et champignons, puis 5 cl de vin blanc.

Faire réduire et ajouter la crème liquide, sel et poivre.

Cuire à feu doux jusqu'à évaporation de la crème.

Faire refroidir et mixer.

Faire tremper les morilles pendant deux heures dans de l'eau puis filtrer l'eau.

Couper les morilles en deux et les mélanger avec la duxelle, persil haché, sel, poivre.

préparation de la volaille

Décoller la peau du poulet en passant votre doigt entre la peau du poulet et la chair sans la percer.

Ajouter le mélange morilles et duxelle sous la peau du poulet à l'aide d'une poche à pâtisserie.

Assaisonner de sel et poivre le poulet à l'intérieur et ficeler la volaille.

Badigeonner de beurre pommade sur le poulet.

Cuire au four thermostat 7 durant 45 minutes en arrosant tous les $\frac{1}{4}$ d'heure.

préparation du jus

Dans une casserole, faire colorer les abatis avec l'huile d'arachide et une noisette de beurre.

Déglacer avec 5cl de vin blanc.

Réduire et ajouter le fond de veau, cuire à feu doux durant 20 minutes.

Au terme de la cuisson du poulet, ajouter le jus dans le plat de cuisson.

Passer le tout à la pucette et déguster avec le poulet.



Bon Appétit