

RECETTE CUISINE des GONES



FRICASEE DE CHAPON AUX MORILLES

Ingrédients pour 4 personnes

1 chapon de 2,5 kg coupé en 8 morceaux
100 g de morilles séchées
1 bouteille de vin jaune
40 cl de crème épaisse
40 g de beurre
sel, poivre

Recette:

Réhydratez les morilles 30 min dans un saladier d'eau tiède.
Egouttez-les, réservez 10 cl de jus et filtrez-le.
Faites fondre 15 g de beurre dans une grande sauteuse, ajoutez les morilles et laissez-les étuver 5 min à couvert.
Réservez.
Faites chauffer le beurre restant dans la sauteuse essuyée.
Faites dorer les morceaux de chapon 15 min en les retournant.
Retirez-les, éliminer la graisse.
Remettez la viande, salez, poivrez, arrosez de vin jaune.
Laissez cuire 40 min à feu doux sans couvrir afin que le vin réduise des deux tiers.
Versez le jus des morilles et la crème dans la sauteuse.
Ajoutez les morilles.
Faites cuire encore 20 min.
Servez le chapon aux morilles bien chaud, accompagné de pâtes fraîches



Bon Appétit