

**CUISSES DE VOLAILLES FARCIES AU MORILLES,
SAUCE MERCIÈRE ET RIZ PARFUMÉ.**

BOUCHON LE MERCIÈRE

Ingrédients: pour 4 personnes

4 cuisses de volaille fermière
100 g de gorge de veau
100 g de blanc de volaille
50 g de morilles sèches
25 cl de bouillon de volaille
60cl de crème fleurette
100 g de riz parfumé
25 g de beurre
porto
sel, poivre



Recette:

Tremper les morilles.

Désosser les cuisses de volaille,
utiliser les os pour le fond de volaille
(ou se servir de de fond Kub ou déshydraté).

Hacher la Gorge de veau et le blanc de volaille,
saler et poivrer.

Incorporer à cette farce 5 cl de crème et un trait de bon porto.

Farcir les cuisses en mettant au centre 2 morilles entières par cuisse,
saler, poivrer.

La farce remplacera l'os de la volaille.

Envelopper les cuisses individuellement dans du papier film.

Cuire le riz.

Cuire les cuisses 15 minutes à la vapeur dans un couscoussier
ou un cuiseur vapeur.

Préparation de la sauce:

Faire réduire le bouillon de volaille et la crème (550 ml);
rectifier l'assaisonnement.

Ajouter les morilles restantes et mixer le tout.

Mouler le riz qui aura été légèrement beurré au centre de l'assiette.

Disposer une cuisse et la napper de la sauce obtenue.



Bon Appétit