



## POULET AU VIN JAUNE ET AUX MORILLES

### FAÇON ARLETTE HUGON

Ingrédients : Pour 6 personnes :

1 coq ou poulet de 2 kg coupé en 8 morceaux  
700 g de morilles fraîches (ou 120 g de morilles séchées,  
faire tremper une nuit dans de l'eau)  
1/2 l de vin jaune d'Arbois ou Savagnin  
ou à défaut blanc du Jura nettement moins divin, mais  
quand même excellent  
500 g de crème  
80 g de beurre  
sel  
poivre

Instructions :

Préchauffez le four sur thermostat 8 (240 °C).  
Salez et poivrez le coq.  
Faites fondre le beurre dans une cocotte en fonte,  
ajoutez les morceaux de coq et faites-les dorer légèrement.  
Couvrez la cocotte, faites cuire au four pendant 20 mn.  
Rincez bien les morilles.  
Si vous employez des champignons séchés,  
mettez les 30 mn dans de l'eau tiède.  
Après 20 mn de cuisson, retirez la cocotte du four.  
Posez-la sur feu moyen, retournez les morceaux de volaille,  
versez le vin, laissez cuire 10 mn à découvert.  
Ajoutez les morilles, mélangez, laissez cuire 5 mn,  
versez la crème, puis laissez cuire encore pendant 20 mn.  
Pendant la cuisson, mélangez de temps en temps.  
Disposez le tout dans un plat,  
  
et servez avec des pâtes ou des pommes vapeur.