

RECETTE CUISINE des GONES

POULARDE AUX MORILLES



Ingrédients pour 6 personnes

1 poularde prête à cuire de 3 kg
120 g de morilles déshydratées
2 échalotes
50 g de beurre
50 cl de vin jaune du Jura
50 cl de crème liquide

1 cuil. à soupe de baies roses
1 pincée de noix de muscade
sel, poivre



Etapes de préparation

Réhydratez les morilles sèches en les laissant tremper 30 min, juste couvertes d'eau tiède.

Découpez la poularde en 8 à 10 morceaux.

Epluchez et émincez les échalotes.

Dans une grande cocotte, faites fondre le beurre sur feu moyen.

Mettez à raidir les morceaux de poularde, en procédant en plusieurs fois, jusqu'à ce que tous les morceaux soient légèrement colorés.

Remplacez-les par les échalotes et laissez suer 2 min.

Remettez la poularde dans la cocotte sans oublier le jus qu'elle a rendu.

Assaisonnez de sel, poivre, muscade et versez le vin.

Laissez cuire à petits bouillons 30 min sans couvrir complètement pour permettre une réduction de la sauce.

Ajoutez les morilles ainsi que leur eau de trempage et poursuivez la cuisson encore 30 min sur feu doux, toujours avec le couvercle à demi fermé.

Retirez les morceaux de poularde et disposez-les sur un grand plat.

Ajoutez la crème dans la cocotte tout en tournant et faites chauffer.

Rectifiez l'assaisonnement.

Disposez les morilles autour des morceaux de volaille, nappez de sauce, parsemez de baies roses et servez le reste en saucière.



Bon Appétit