



# **POULARDE AUX MORILLES ET AU VIN JAUNE**



## Ingrédients :

- 1 poularde coupée en morceaux
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 verre de vin jaune (25 cl)
- 50 cl de crème fraîche
- 150 g de morilles sèches
- 1 cuillère à café de cerfeuil haché
- Sel & poivre

- 1- La veille, faites chauffer 2 l d'eau. Mettez les morilles dans un saladier et versez l'eau chaude dessus. Laissez tremper jusqu'au lendemain en renouvelant ensuite avec de l'eau froide 2 ou 3 fois, jusqu'à ce que l'eau soit limpide.
- 2- Le lendemain, égouttez bien les morilles et allumez le four th. 6/180°.
- 3- Faites revenir les morceaux de poularde avec le beurre dans une grande cocotte passant au four. Salez, poivrez et saupoudrez de farine. Couvrez la cocotte et mettez-la dans le four pour 30 mn.
- 4- Sortez la cocotte du four, retirez la volaille et faites réduire presque entièrement le jus de cuisson sur le feu. Versez le vin jaune et faites bouillir 3 mn. Remettez les morceaux de volaille dans la cocotte avec la crème, les morilles, le cerfeuil et poursuivez la cuisson encore 25 mn à découvert.
- 5- Vérifiez l'assaisonnement et servez.

## Suggestion d'accompagnement :

une purée de panais à la crème (1 kg de panais + 500 g de pommes de terre) !

**BON APPETIT & JOYEUSES FETES !**