

RECETTE CUISINE des GONES

POULET DE BRESSE A LA CRÈME ET AU MORILLES

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 poulet de Bresse (ou tout autre poulet fermier ou label rouge) de 1,8 à 2 kg,
- litre de crème fraîche,
- 100 gr de beurre,
- 1 oignon, 300 gr de morilles fraîches ou 50 gr de morilles séchées,
- 2 gousses d'ail en chemise,
- 20 cl de vin blanc sec,
- 1 trait de jus de citron,
- 1 bouquet garni,
- Sel et poivre

Recette:

- Découper la volaille en levant d'abord les cuisses que vous séparerez en deux (pilon et haut), couper les ailerons, lever les filets en fendant la carcasse en deux dans le sens de la longueur.
- Nettoyer les morilles fraîches soigneusement pour enlever le sable dans les cavités.
- Si vous utilisez des morilles séchées, les placer dans un petit saladier et les recouvrir d'eau pour les laisser se réhydrater pendant 30 minutes.
- Le temps passé, les égoutter en récupérant soigneusement l'eau de trempage, rincer les champignons à grande eau.
- Dans une large sauteuse, sur feu vif, faites fondre 100 gr de beurre et déposer les morceaux de poulet, saler et poivrer.
- Ajouter l'oignon coupé en quatre, les gousses d'ail crues en chemise après les avoir écrasées et le bouquet garni.
- Faire colorer pour que les morceaux prennent une belle couleur uniformément dorée (environ 6 min sur chaque face).
 - Déglacer avec le vin blanc en grattant bien pour détacher les sucs caramélisés.
 - Ajouter la moitié de l'eau de trempage des morilles séchées, préalablement filtrée dans une passoire fine.
 - Laisser réduire puis ajouter 1 litre de crème fraîche.
 - Ajouter les morilles réhydratées.

- Ou ajouter les morilles fraîches après les avoir faites revenir dans une noisette de beurre.
- Cuire pendant 25 à 30 minutes environ à feu moyen (sans gros bouillon).
- Réserver les morceaux et les champignons dans un plat creux chaud, en les couvrant avec une feuille d'aluminium.
- Passer la sauce au chinois fin au dessus d'une casserole, ajouter un trait de jus de citron, rectifier l'assaisonnement et porter à ébullition.
- Napper les morceaux de poulet et servir.



Bon Appétit

Recette : 2011

