

POULARDE AU VIN JAUNE ET MORILLES



INGREDIENTS

1 Poularde de 2kg coupée en morceaux
50 g de morilles séchées
25 cl de vin jaune
50 g de beurre
50 cl de crème fraîche
1 cuil. à soupe de farine
Sel, poivre

PREPARATION

Laissez tremper les morilles dans de l'eau tiède durant une heure pour les réhydrater.

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6). Salez, poivrez et farinez tous les morceaux de poularde avant de les faire dorer au beurre dans une cocotte allant au four. Couvrez puis enfournez pour 25 minutes au four.

Retirez la poularde de la cocotte et jetez la graisse. Ajoutez le vin jaune, laissez bouillir et réduire 3 minutes. Ajoutez la crème et les morilles puis la poularde. Cuisez 20 minutes sur feu doux, sans couvrir. Rectifiez l'assaisonnement en fin de cuisson et régalez vous !