



Poulet

Poulet au vin jaune et aux morilles



3h40 **30 min** **1h10** **2h** **614**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Réhydrater les morilles dans un bol d'eau froide pendant 1 à 2 heures.
- 2 Changer 4 ou 5 fois l'eau de trempage pour enlever le sable, jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- 3 Égoutter soigneusement les morilles dans une passoire, les réserver.
- 4 Éplucher et émincer les échalotes, les mettre dans une poêle avec le beurre et les faire revenir quelques minutes à feu doux.
- 5 Ajouter les morilles, les faire sauter pendant 1 minute, remuer.
- 6 Déglacer avec le vin jaune et faire cuire le tout pendant 5 minutes.
- 7 Ajouter la crème, saler, baisser le feu et laisser mijoter doucement pendant 10 minutes.
- 8 La crème épaisse ne doit pas bouillir, sinon elle risque de trancher, c'est-à-dire lorsque la partie grasse se sépare du reste de la sauce.
- 9 Une fois ce temps passé, sortir la poêle du feu et réserver la sauce.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la sauce

100 g **Morilles séchées**
1 **Echalote(s)**
20 g **Beurre**
20 cl **Vin jaune**
20 cl **Crème fraîche épaisse**
1 **Sel**

Ingrédients pour le poulet

1.4 kg **Poulet(s)**
1 **Oignon(s)**
20 g **Beurre**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à soupe **Farine**
20 cl **Vin jaune**
3 feuille(s) **Laurier**
1 **Sel**
1 **Poivre**
15 cl **Bouillon de volaille**

Étape 2

Préparation du poulet

- 1 Découper le poulet en morceaux et les réserver.
- 2 Éplucher et émincer les oignons, les mettre dans une cocotte avec l'huile et le beurre.
- 3 Ajouter les morceaux de poulet, les faire revenir pendant 10 minutes en les retournant de temps en temps.
- 4 Saupoudrer de farine, bien mélanger pendant 1 minute.
- 5 Déglacer avec les 3/4 du Vin Jaune, saler.
- 6 Ajouter les feuilles de laurier et le bouillon, couvrir et laisser mijoter pendant 40 minutes en tout.
- 7 Après 20 minutes de cuisson, enlever le couvercle et faire réduire la sauce.
- 8 Cinq minutes avant la fin de la cuisson, déglacer avec le restant de vin jaune, ajouter la sauce aux morilles.
- 9 Rectifier l'assaisonnement en sel, poivre, terminer la cuisson à feu vif.
- 10 Servir le poulet au vin jaune et aux morilles bien chaud.