

FRICASSÉE DE POULET AUX MORILLES

Juillet 2003 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 cuisses de poulet
- ★ 15 g de morilles séchées
- ★ 4 cuillères à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 15 cl de Bergerac ou Bordeaux moelleux
- ★ 20 cl de crème fleurette
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Égouttoir, Casserole, Fouet, Sauteuse

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 15,00 € (soit 3,75 € par personne)



Recette :

Porter 15 cl d'eau à ébullition dans une casserole, ajouter les morilles, couvrir et laisser réhydrater 30 minutes. Couper les cuisses de poulet en deux, en séparant le pilon de l'avant-cuisse à l'articulation. Dans une casserole mettre 50 cl d'eau, porter à frémissement, couper le feu, ajouter le fond de volaille et bien mélanger. Saler et poivrer les morceaux de poulet. Les faire saisir doucement dans une sauteuse 2 minutes par face dans une l'huile. Retirer la matière grasse et remplacer par le bouillon de volaille. Laisser cuire couvert à léger frémissement durant 15 minutes.

Couper les morilles en deux, les rincer et les égoutter. Faire réduire le jus de macération. Retirer le poulet et le réserver au chaud dans du papier d'aluminium. Faire réduire le bouillon de moitié, ajouter le vin et laisser réduire d'un tiers. Ajouter la crème liquide et fouetter pour homogénéiser, laisser reprendre le bouillon, ajouter les morilles et la réduction du jus de macération, laisser reprendre le bouillon. Remettre les morceaux de poulet et poursuivre la cuisson 5 minutes à feu doux. Rectifier l'assaisonnement. Servir chaud avec un riz blanc.

Boisson :

Un Mâcon blanc servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.