



Poulet de Bresse au vin jaune et aux morilles



Pour 6 personnes :

- 1 poulet de Bresse de 2 kg
- 200g de morilles séchées (perso, j'ai mis des cèpes, parce qu'à 154 euros le kilo les morilles séchées, hum...)
- 25cl de vin jaune (Château Chalon pour le must ou un autre vignoble, c'est toujours selon le porte-monnaie)
- 50cl de crème épaisse (on peut mettre de la 15%MG, mais franchement permettez-vous de la 30% pour cette recette)
- 1 noix de beurre (là de la margarine peut faire l'affaire)
- sel, poivre

Découper le poulet en morceaux. Saler et poivrer. Chauffer le beurre dans une sauteuse et faire colorer le poulet. Le retirer et déglacer avec le vin jaune. Ajouter les morilles et la crème et remettre le poulet dans la sauteuse. Laisser cuire à couvert 40min à 1h.

Une fois cuit, rectifier l'assaisonnement au besoin, réserver le poulet au chaud et laisser réduire la sauce sur feu vif. Servir sur plat, accompagné de la sauce aux morilles.