



Pour 6 personnes

- 1 poularde d'environ 2 kg coupée en morceaux
- 50 g de morilles séchées, (j'ai mis des surgelées de picard)
- 25 cl de vin jaune
- 50 g de beurre
- 50 cl de crème liquide
- 1 cas de farine
- Sel et poivre
- Laisser trempez les morilles, 1 h dans un bol d'eau tièdes

Préchauffez le four à 180°, salez poivrez et farinez les morceaux de poularde, dorez-les dans une cocotte allant au four avec le beurre, couvez et cuisez 25 mn au four.

Retirez la poularde de la cocotte, jetez la graisse, versez le vin jaune, faites le bouillir et réduire 3 mn.

Ajoutez la crème les morilles égouttes, (surgelées les mettre à les dernière minute), replacez la poularde, cuisez 20 mn à feu doux sans couvrir

Rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson et servez chaud, en accompagnement j'ai servi avec des marrons aux abricots



Imprimer la recette