

Poularde de Bresse au vin Jaune et aux Morilles

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 poularde de Bresse de 2 kg
- 50 gr. de Morilles séchées
- 1 verre de vin Jaune
- 50 gr. de beurre
- 50 cl de crème
- Sel, poivre

Garniture aromatique : 1 carotte, 1 oignon, 1 bouquet garni

Préparation :

- Faire découper votre Poularde de Bresse par votre volailler.
- Faire tremper les morilles 30 min dans du lait ou de l'eau tiède.
- Les rincer, les égoutter.
- Avec la carcasse préparer un fond de volaille :
Faire revenir les os dans le beurre avec la garniture aromatique, mouiller avec de l'eau à hauteur.
- Cuire doucement pendant 1h, passer au chinois.
- Saler, poivrer les morceaux de Poularde de Bresse puis les faire rissoler dans du beurre jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.
- Couvrir la volaille de bouillon et de la crème, laisser mijoter pendant 45 min.
- 10 min avant la fin de la cuisson, y incorporer les morilles.
- Sortir la volaille de la cuisson et la maintenir au chaud.
- Faire réduire la sauce, ajouter le verre de Vin Jaune (Vous pouvez la lier avec un peu de maizena)
- Servir chaud

