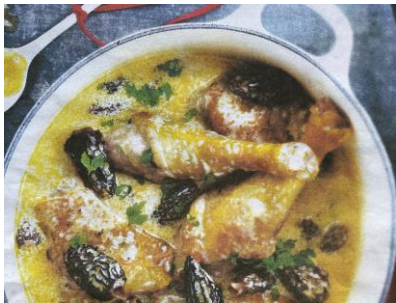


POULET

aux morilles et vin jaune

6 personnes

1 chapon ou poulet de 3 kg
environ coupé en
8 morceaux.
30 g de beurre.
40 cl de vin jaune.
2 c. à soupe de farine,
40 cl de crème fleurette.
120 g de morilles sèches.
2 brins de cerfeuil. Sel, poivre du moulin.



La veille : Lie ensemble la carcasse et les ailerons. Dans une cocotte fais dorer les morceaux de tous les côtés 5 mn env. Sale et poivre. Ajoute la farine et enrobe bien les morceaux. Verse le vin jaune et laisse mijoter sur feu très doux à couvert pendant 1 h 30 (pour faire confire la viande). Laisse refroidir puis met dans un endroit bien frais et sec (pas au réfrigérateur) pendant 12h.

Les morilles, mets-les à tremper dans l'eau pendant 6-12 h. Le jour même, Dégraisse la cocotte (réserve la graisse pour un autre usage). Jette la carcasse avec les ailerons (conserve le tout pour grignoter).

Fais réchauffer le chapon et la sauce puis retire les morceaux de chapon. Fais réduire légèrement la sauce si nécessaire. Verse la crème et mélangez sur feu doux sans faire bouillir. Ajuste l'assaisonnement. Fouette pour bien lier le tout. Remette les morceaux de chapon, ajoute les morilles et maintiens le tout au chaud jusqu'au service.