

Poulet aux morilles

Pour quatre personnes :

- 4 belles **cuisse**s de **poulet fermier**
- 2 sachets de **morilles** surgelées de chez Picard (environ 400g)
- 1 dl de **vin blanc de Bourgogne**, par exemple un **Saint-Aubin** : du bon, à maturité, ça change tout pour la sauce, et vous dégusterez le reste de la bouteille en accompagnement. Vous pouvez également utiliser du vin jaune si vous aimez.
- 2 **échalotes**
- sel, poivre du moulin
- 1 c. à soupe de **fond de veau** déshydraté délayé dans 1 litre d'eau chaude
- 4 c. à soupe de **crème fraîche**
- 25g de **beurre** + 1 c. à soupe d'**huile** neutre

1. Faites revenir les cuisses de poulet dans une sauteuse, avec l'huile et le beurre, jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur toutes les faces. Retirez les morceaux de viande, jetez la graisse.

2. Remettez les morceaux de viande dans la sauteuse, ajoutez le bouillon fait à partir du fond de veau, laissez mijoter 40 minutes environ, jusqu'à ce que les morceaux soient bien tendres.

3. Pendant ce temps, laissez décongeler les morilles sur du papier absorbant.

4. Quelques minutes avant la fin de la cuisson du poulet, faites réduire à sec l'échalote finement hachée avec le vin blanc. Lorsque le poulet est cuit, récupérez le jus de cuisson, versez sur le mélange échalote et vin blanc (devenu presque sec). Ajoutez les morilles, laissez cuire mais pas trop, puis ajoutez la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement en poivre et sel.

Servez bien chaud. La sauce de ce plat se marie à merveille avec un riz sauvage, ou un mélange 3 riz. Un vrai délice... Si on veut obtenir une sauce plus épaisse, on peut ajouter une c. à café de **maïzena** juste avant de verser le jus de cuisson dans le mélange échalote-vin blanc.



© Du chant plein les casseroles...

<http://www.nataliakrskova.com/article-16800461.html>