

# Poulet au vin jaune et aux Morilles



## Ingrédients pour 4/6 personnes:

1 beau poulet fermier	2 jaunes d'oeufs
1/2 bouteille de vin jaune (40cl environ)	1 oignon
50g de morilles déshydratées	sel, poivre
20cl + 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse	huile de tournesol
	20g de beurre
	1 cuillère à soupe de farine

## Préparation:

- Préparer les morilles: réhydrater les morilles dans de l'eau tiède au minimum 3 heures. Couper les morilles en 2 dans le sens de la longueur pour éliminer d'éventuelles impuretés. Rincer à plusieurs eaux. Les blanchir à l'eau bouillante légèrement salée. (On peut garder l'eau de cuisson pour éventuellement rallonger la sauce du poulet si besoin.)
- Couper le poulet en morceaux en ne gardant que les cuisses, les blancs avec la peau, les ailes et les hauts de cuisses. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte en fonte et y déposer les morceaux de poulet. Les faire dorer sur toutes leurs faces puis les retirer de la cocotte.
- Faire suer l'oignon grossièrement émincé dans un peu d'huile puis remettre les morceaux de poulet. Arroser avec le vin jaune. Saler, poivrer. Porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter 25/30 minutes environ. Verser 20cl de crème et laisser cuire à feu très doux une vingtaine de minutes.
- Dans une casserole, faire un petit roux avec 20g de beurre et 1 petite cuillère à soupe de farine. Délayer avec la sauce au vin jaune filtrée. Faire épaissir à feu doux. Ajouter les morilles. Dans un bol, mélanger les 2 jaunes d'oeufs avec 2 cuillères à soupe de crème fraîche. Incorporer cette liaison à la sauce. Ne pas faire bouillir la sauce!
- Servir le poulet avec la sauce et du riz.

