






TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 4 / 6
- Préparation :  1h
- Cuisson :  1h15
- Difficulté : 

INGRÉDIENTS

- 1 poularde de Bresse découpée par votre boucher
- 130 g de beurre
- 30cl de crème fraîche
- 1 bouteille de vin jaune
- 30g morilles sèches
- 200g de carottes
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni

SUGGESTION VIN

- Savagnin

POULARDE AU VIN JAUNE

* PRÉPARATION *

La veille, tremper les morilles sèches dans l'eau tiède. Le lendemain, retirer les morilles de leur eau de trempage. Les laver énergiquement dans une passoire sous l'eau froide du robinet. Récupérer les trois quarts de l'eau de trempage (le quart restant dans le fond de la jatte n'étant pas utilisable).

Avec les carcasses de la poularde, préparer un fond blanc de volaille aromatisé avec l'oignon, la carotte, le bouquet garni, le céleri. Cuire pendant une heure à feu doux.

Pendant le temps de la cuisson, dans un sautoir, dorer les deux suprêmes et les deux cuisses dans 50 g de beurre, à feu très vif. Quand les morceaux sont bien dorés, réserver les suprêmes, laisser les cuisses, les couvrir et cuire 20 minutes à feu doux. Réintégrer les suprêmes. Saler, poivrer.

Déglacer ensuite avec une demi-bouteille de vin jaune et laisser cuire à nouveau 5 minutes.

Ajouter alors 30 cl de fond blanc, 20 cl d'eau de trempage des morilles et 20 cl de crème. Laisser cuire à nouveau 5 minutes à feu vif. Surveiller attentivement la réduction afin qu'elle ne brûle pas. En fin de cuisson, ajouter les morilles.

Réserver tous vos morceaux et réaliser la sauce avec 10 cl de crème fraîche, 10 cl de vin jaune, 80 g de beurre, sel et poivre. Filtrer la sauce que l'on aura bien fouettée pour faire remonter les sucs. Napper les suprêmes et les cuisses en disposant harmonieusement les morilles autour.

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com