






TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 4 / 6
- Préparation :  15 mn
- Cuisson :  1h
- Difficulté : 

INGRÉDIENTS

- 1 poulet de Bresse découpé par votre boucher
- 100 g de beurre
- 1 litre de crème fraîche
- 1 oignon
- 3/4 morilles par convive
- 2 gousses d'ail en chemise
- 20 cl de vin blanc
- 1 citron
- 1 bouquet garni

SUGGESTION VIN

- Vin blanc d'Arbois
- Poulligny Montrachet

POULET A LA CREME

* PRÉPARATION *

Gratter et laver les champignons. Si vous optez pour des morilles sèches, les faire tremper puis filtrer l'eau de trempage pour l'utiliser dans la recette.

Cuire les morilles doucement et réservez.

Dans une large sauteuse, sur feu vif, faites fondre 100 g de beurre et déposer les morceaux de poulet, saler et poivrer.

Ajouter l'oignon coupé en quatre, les champignons taillés en quatre, les gousses d'ail crues en chemise après les avoir écrasées et le bouquet garni.

Faire colorer pour que les morceaux prennent une belle couleur uniformément dorée. Retirer les suprêmes et laisser cuire les cuisses une vingtaine de minutes.

Retirer tous les morceaux et déglacer avec le vin blanc en grattant bien pour détacher les sucs caramélisés. Ajouter l'eau des morilles.

Laisser réduire puis ajouter 1 litre de crème fraîche. Réintégrer vos morceaux de poulet. Cuire pendant 20 minutes environ à feu moyen (sans gros bouillon). Réserver les morceaux, en les couvrant avec une feuille d'aluminium.

Passer la sauce au chinois fin au dessus d'une casserole, ajouter un trait de jus de citron, rectifier l'assaisonnement et porter à ébullition.

Napper les morceaux de poulet et servir accompagné, par exemple, d'un riz pilaf

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