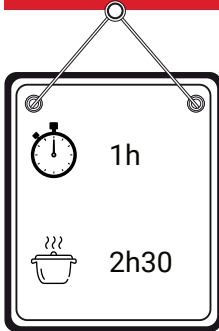




POULARDE AUX MORILLES



Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 Poularde sélection Maison Vessière, découpée par votre boucher.
- 50 gr de morilles sèches
- 50 cl de crème fraîche
- 1 bouteille de vin jaune
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 bouquet garni
- Beurre
- Sel, Poivre
- 0,5 litre de fond de volaille

Vins rouge sélection Maison Vessière :

Saint Joseph Rouge, Chapoutier
Côte-rôtie, Stéphane Ogier
Lalande de Pomerol, Emeric Petit

Vins blancs sélection Maison Vessière :

Condrieu, Bonnefond

Accompagnements à retrouver sur notre carte :

La pomme de terre sous toutes ses formes : gratin dauphinois, crêpe, pommes dauphine, purée.
Gratin de cardons.

NOS CONSEILS

Mettre à tremper vos morilles sèches dans l'eau tiède pendant une quinzaine de minutes. Évacuer le premier bain. Remettre les morilles à tremper dans de l'eau et du lait (en proportion égale) pendant une bonne heure. Retirer les morilles et les rincer à l'eau froide. Si nécessaire, filtrer la décoction pour éliminer les éventuelles traces de sable et de terre : réserver.

Dans une cocotte, faire une belle coloration au beurre de la carcasse (coupée en morceaux) issue de votre poularde puis mouiller à hauteur avec de l'eau en incorporant l'oignon coupé en 4, la carotte en grosses rondelles et le bouquet garni. Laisser cuire lentement pendant 1h30 en écumant régulièrement. Filtrer l'ensemble puis réserver le fond ainsi obtenu.

Sortir la poularde découpée 1h l'avance du réfrigérateur. Dans une cocotte, dorer au beurre les suprêmes et les cuisses. Assaisonner en sel et en poivre. Lorsque les filets sont bien dorés, les retirer, puis laisser les cuisses en cuisson à feu doux, à couvert. Incorporer de nouveau les suprêmes après 30 min. Déglacer avec une demi-bouteille de vin jaune et laisser cuire 10 minutes à feu vif.

Ajouter 30cl du fond de volaille, 20 cl du liquide issu du trempage des morilles, la crème, une belle noix de beurre et les morilles. Poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.

Retirer tous les morceaux pour finaliser la sauce. Si nécessaire, rectifier la liaison à l'aide d'un roux (tant de beurre pour tant de farine). Filtrer la sauce que l'on aura bien fouettée pour décoller les sucs.

Astuce : l'ensemble de ces opérations peuvent être anticipées la veille pour augmenter les saveurs de votre sauce.

Napper les cuisses et les suprêmes et disposer tout autour les morilles !



La Maison Vessiere vous souhaite un agréable moment gourmand

