



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé  
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



6 personnes



45 min de préparation



1h15 de cuisson

## Poularde fermière au champagne et morilles



**Suggestions:**

Jasnières

Champagne

Touraine sauvignon

### Ingrédients

1 poularde fermière  
60g de morilles séchées  
1 bouteille de champagne  
1l de crème fleurette  
200g d'oignons  
1.5kg de pommes de terre  
Gros sel  
Sel, poivre

### Préparation

- 1 Videz la poularde, découpez-la en douze morceaux. Faites revenir les morceaux sans coloration. Découpez les carottes en rondelles et émincez l'oignon. Faites revenir dans une casserole avec un peu de matière grasse. Mettez les morceaux de poularde dans la garniture préalablement revenue, les morilles, le bouquet garni, l'assaisonnement, sel, poivre, le champagne qui aura été porté à ébullition puis flambé pour lui enlever toute acidité.
- 2 Laissez cuire une bonne heure à petit feu. Épluchez les pommes de terre, creusez l'intérieur. Retirez les morceaux de poularde, les morilles et laissez reposer le tout au chaud.
- 3 Faites réduire à petite ébullition le jus de cuisson et incorporez la crème. Faites réduire le tout pour arriver à 60cl de sauce. Rectifier l'assaisonnement. Faites cuire les pommes de terre à la vapeur.
- 5 Dressez dans les assiettes chaude la poularde, les pommes de terre remplies de morilles, et le reste de morilles. Nappez le tout de sauce.



### Astuces de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Si vous utilisez des morilles séchées, réhydratez-les la veille. Les faire tremper dans de l'eau tiède avec un peu de lait toute la nuit.

Si vous utilisez des morilles fraîches, choisissez celles dont le chapeau est très foncé, beaucoup plus goûteuses.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise