



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



Facile



4 personnes



30 min de préparation



40 min de cuisson

Poulet fermier à la crème et aux morilles



Suggestions:

Bordeaux blanc

Beaujolais

Ingrédients

1 poulet fermier
découpé
20cl de crème
50g de beurre
1/2 bouteille de vin
blanc
1 carotte
50g de morilles
8 petits oignons blancs
3 gousses d'ail en
chemise
Thym, laurier, persil
1 cuillère à soupe de
farine

Préparation

1 Faites tremper 30 minutes les morilles dans de l'eau tiède. Salez et poivrez les morceaux de poulet. Dans une sauteuse, faites revenir dans le beurre jusqu'à coloration, les morceaux de volaille, les oignons, l'ail et la carotte coupée en rondelles.
2 Pendant ce temps, égouttez les morilles en gardant l'eau et filtrez-la. Faites cuire les morilles dans un peu d'eau salée.
3 Quand la volaille est colorée, saupoudrez de farine, remuez et mouillez avec le vin blanc, l'eau des morilles et ajoutez-y le bouquet garni.
4 Laissez cuire à feu vif pendant 20 minutes, jusqu'à évaporation des 2/3 du liquide, 5 minutes avant la fin de la cuisson, rajoutez les morilles et la crème. Baissez la chaleur au minimum. Quand la cuisson est terminée, dressez les morceaux de poulet sur un plat de service et nappez de sauce.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Vous pouvez accompagner ce plat avec des épinards en branches.



Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise

