

Poularde de Bresse au vin jaune et morilles

Pour 4 personnes :

1 Poularde de Bresse de 2 kg 500 environ
1 clavelin (62cl) de vin jaune
2 échalotes
2 dl de crème double
1 bouquet garni
100 g de morilles fraîches ou 30g de morilles séchées
Beurre, sel, poivre, huile, huile d'olives.

Pour la Volaille : Désosser les cuisses et les couper en deux. Lever les blancs et les trancher en deux. Couper la carcasse au ciseau et la mettre dans l'eau froide. Porter à ébullition et égoutter.

Porter un litre d'eau et le bouquet garni à ébullition, puis ajouter la carcasse de volaille. Laisser mijoter une demi-heure à feu doux et passer. Réserver le bouillon.

Fariner très légèrement et assaisonner les morceaux de volaille. Puis les colorer dans une poêle à feu vif. Déposer les blancs et les cuisses en attente dans une assiette séparément.

Pour la sauce : Dégraisser la poêle utilisée pour la volaille, puis faire revenir au beurre les échalotes ciselées et les morilles entières (préalablement trempées si séchées) Déglacer la poêle avec 2 dl de vin jaune. Porter 2 minutes à ébullition puis y ajouter la crème. Remettre les cuisses dans la sauce et laisser cuire à petit feu 10 minutes de chaque côté. Y ajouter les blancs et laisser cuire encore 10 minutes à feu doux.

Finition : Passer le jus et le faire réduire à consistance voulue. Puis y ajouter une tombée de vin jaune pour parfumer. Napper la volaille et servir.

Saison du Plat: Printemps

Le Vin qui lui va: Un vin jaune, ou pourquoi pas un vieux vin, oublié au fond de la cave...