

# Poularde au Noilly Prat et morilles

## INGRÉDIENTS

1 poularde de Bresse, 80 g de morilles sèches, 20 cl de Noilly Prat, 2 échalotes, une demi-tablette de bouillon de volaille, 30 cl de crème fraîche, 2 cuillères à soupe d'huile, 50 g de beurre, du sel et du poivre

## PRÉPARATION

1 - Plonger les morilles dans de l'eau de l'eau tiède puis les égouttez avant de les réserver.

2 - Diluer la tablette dans 20 cl d'eau chaude pour la préparation de bouillon.

3 - Découper la volaille en morceaux. Mettre dans une sauteuse 30 g de beurre avec un peu d'huile puis y faire dorer les morceaux de volaille. Les retirer de la sauteuse et égoutter.

4 - Déglacer la sauteuse avec le vin en grattant le fond à l'aide d'une spatule. Y verser le bouillon précédemment préparé puis 20 cl de crème. Assaisonner avec du sel et du poivre puis malaxer bien le tout. Remettre les morceaux de volaille et laisser mijoter durant 40 mn à feu doux.

5 - Éplucher les échalotes puis les hacher. Dans une casserole, faire fondre le reste du beurre puis y faire étuver les échalotes hachées. Incorporer la crème restant avec les morilles et laisser cuire.

6 - Déposer les morceaux de poularde dans un plat de service préalablement préchauffé. Les parsemer de morilles puis répartir la sauce.

