

POULET AU SAVAGNIN ET AUX MORILLES

Temps de préparation : 20 minutes - Temps de cuisson : 50 minutes

"La traditionnelle recette de fricassée de volaille aux morilles de Paul Bocuse"

Ingrédients pour 8 personnes :

4 blancs et 4 cuisses de poulet pattes bleues
30 g de morilles séchées
2,5 tablettes de bouillon de volaille
100 g de champignons de Paris
4 petites échalotes
75 cl de vin blanc du Jura cépage Savagnin
20 g de beurre mou
20 g de farine
500 g de crème fraîche épaisse

Préparation des morilles séchées :

Mettre les morilles dans un bol, les couvrir d'eau chaude et les faire tremper au moins 30 minutes. Les égoutter et les réserver. Verser 10 cl de Savagnin dans une casserole et le faire réduire presque à sec. Ajouter les morilles égouttées et 1/2 tablette de bouillon de volaille. Couvrir à hauteur d'eau et laisser cuire 40 minutes à feu moyen et à découvert.

Préparation du poulet :

Supprimer les pieds des champignons de Paris et tailler les chapeaux en lamelles. Peler les échalotes et les émincer.

Versez 25 cl d'eau dans un faitout avec le reste du Sauvignon. Ajouter les échalotes, les champignons et 2 tablettes de bouillon. Faire chauffer à feu très vif.

Plonger tous les morceaux de poulet dans le faitout et les faire cuire 15 minutes à découvert. Au terme de la cuisson retirer les blancs. Laisser les cuisses cuire encore 20 minutes. Veiller à ce que le liquide arrive à hauteur des morceaux de poulet. Si ce n'est pas le cas, ajouter un peu d'eau. Si les blancs sont trop cuits, ils deviennent secs, c'est pour cela qu'il est nécessaire de les retirer avant les cuisses qui, elles, demandent quelques minutes supplémentaires.

Travailler le beurre pour le réduire en pommade (*le beurre doit être très souple pour former un mélange homogène avec la farine*). Ajouter la farine et mélanger bien.

Retirer les cuisses du faitout. Faire réduire le jus de cuisson presque à sec et ajouter alors le beurre manié, puis sans attendre la crème fraîche. Laisser cuire 5 minutes en remuant. Remettre tous les morceaux de poulet dans le faitout. Les tourner à plusieurs reprises dans la sauce et les laisser réchauffer pendant 5 minutes.

Vérifier la cuisson des blancs et cuisses de poulet. Verser la "blanquette" dans une cocotte chaude et ajouter les morilles.

Servir sans attendre.