



Fricassée de Poularde de Bresse au Vin Jaune et aux Morilles

Garniture aromatique

- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 poularde de Bresse de 2.00 kg
- 50 g de morilles séchées
- 1 verre de Vin Jaune
- 50 g de beurre
- 50 cl de crème
- Sel et Poivre

Accord Mets et Vins

- Vin Jaune
Château Chalon

Préparation

La veille :

Faire tremper les morilles dans de l'eau. Changer l'eau 2 fois (ne pas garder l'eau de trempage). Trier les champignons, les couper en deux pour enlever d'éventuelles impuretés.

Le jour :

Désosser la poularde pour obtenir 2 cuisses et 2 suprêmes, mettre au réfrigérateur.

Casser la carcasse en menus morceaux et préparer un fond de volaille (ou bouillon).

Faire revenir les os dans un peu de beurre avec la garniture aromatique.

Mouiller avec de l'eau à hauteur des os.

Cuire doucement pendant 1 heure. Passer au chinois (cette préparation peut se faire également la veille)

Sortir du réfrigérateur les cuisses et les suprêmes, les couper en plusieurs morceaux, saler et poivrer, puis les

faire rissoler dans du beurre en les cuisant doucement pour obtenir une belle coloration.

Couvrir la volaille de bouillon et de la crème, laisser mijoter pendant 45 minutes.

Sortir la volaille de la cuisson, la réserver au chaud.

Faire réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle recouvre naturellement la cuillère.

Ajouter le Vin Jaune, remettre la volaille à réchauffer. Servir très chaud

Conseils du Chef :

Si votre sauce n'est pas suffisamment liée, prendre un peu de Maïzena, et la délayer dans du Vin Jaune.

