



Poulet au Vin Jaune et morilles

Étapes

4 personnes

Temps de préparation : 20 min
Temps de repos : 1 h + 1 nuit pour les morilles

Temps de cuisson : 1 h + 30 min

Ingrédients

- 1 poulet entier
- 10 cl de bouillon de volaille
- 10 cl de vin jaune
- 50 cl de crème
- 150 g de morilles séchées
- 2 échalotes

1. Faire tremper les morilles la veille dans de l'eau tiède. Le jour même les égoutter. Récupérer l'eau de trempage, la filtrer à l'étamine et le faire réduire à feu vif. Bien laver les morilles. Réserver les morilles et le jus à température ambiante
2. Découper le poulet en 8 parties, mettre les morceaux de poulet dans un sac sous vide à mariner 1 h avec le bouillon de volaille froid et le vin jaune.
3. Préchauffer le four en mode vapeur à 90°C. Mettre la poche de volaille à cuire 1 h. Égoutter les morceaux de poulet et récupérer bien le jus. Faire colorer les morceaux de volaille dans une poêle à feu vif 5 min
4. Éplucher et ciseler les échalotes.
5. Dans une cocotte, faire revenir les échalotes, ajouter les morilles. 5 min plus tard, ajouter la crème et le jus de la poche sous vide et le jus réduit des morilles. Cuire jusqu'à ce que la sauce soit nappante.
6. Ajouter les morceaux de volaille et laisser mijoter 30 min à feu très doux.
7. Déguster

Bon appétit !



@vins_du_jura



Vins du Jura

#PassionJura
#VinsduJura