

Fées Mains by Marjorie



Poularde au vin jaune et aux morilles et sa brunoise de panais, carottes et navets :

Cette recette est meilleure réchauffée. Il est donc idéal de la préparer la veille.

Les ingrédients pour 6 à 8 personnes : 1 poularde coupée en morceaux – 50g de morilles séchées – 1 échalote – 4 brins de persil – 50cl de fond de volaille – 25cl d'eau tiède – 20cl de vin jaune du Jura – 40g de beurre – 1 jaune d'œuf – 3CàS de crème fraîche – 2CàS de farine – sel – poivre – 4 carottes – 1 panais – 2 navets

*Faire tremper les morilles séchées 2h à l'avance dans l'eau tiède. Lorsqu'elles sont réhydratées, les égoutter, les couper en 2 dans la longueur et les laver pour ôter le sable.
Réserver l'eau de trempage.*

Eplucher et émincer l'échalote. La faire fondre sans la colorer dans 20g de beurre. Ajouter les morilles. Faire revenir quelques minutes puis mouiller à hauteur de fond de volaille. Laisser mijoter environ 10mn.

Fariner légèrement les morceaux de poularde et les saisir, à feu moyen, de chaque côté dans une cocotte avec les 20g de beurre restant. Saler et poivrer.

Dégraissier et verser 15cl de vin jaune. Porter à frémissement et ajouter le reste de fond de volaille. Couvrir et laisser mijoter sur feu doux 10 à 15mn. Vérifier la cuisson et réserver les morceaux de poularde.

Dans un bol mélanger au fouet une louche d'eau de trempage des morilles avec le jaune d'œuf et la crème.

Verser la préparation dans la cocotte et ajouter les morilles.

Poursuivre la cuisson environ 10mn jusqu'à obtenir une consistance veloutée.

Vérifier l'assaisonnement et saler et poivrer si besoin.

Ajouter le reste de vin blanc et donner un bouillon.

Puis ajouter les morceaux de poularde et le persil lavée et ciselé.

Réserver et réchauffer le lendemain à feu doux.

Laver et éplucher les carottes, les navets et le panais puis les couper en brunoise.

Les faire cuire à la vapeur selon l'instruction de l'appareil utilisé (four, cuit vapeur ...).

Dresser dans chaque assiette des légumes, un morceau de poularde, des morilles et répartir la sauce au vin jaune.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>