

Poularde de Bresse à la crème, au vin jaune et morilles

Pour 6 à 8 personnes

2 poulardes de Bresse d'1,8 à 2 kg,
vidées, abattis réservés, flambées, découpées en morceaux par le boucher
2 oignons
20 champignons de Paris moyens
4 gousses d'ail écrasées en chemise (non pelées)
200 g de beurre
40 cl de vin jaune (cépage savagnin)
2 l de crème liquide
sel et poivre
1 trait de jus de citron

Accompagnement :

100 g de morilles fraîches
30 g de beurre
1 échalote
1 c. à s. de crème fraîche

Pelez et coupez les oignons en quatre. Retirez le bout terreux des champignons, essuyez-les et coupez-les en quartiers. Ecrasez les gousses d'ail avec la lame d'un couteau. Mettez le beurre à chauffer dans une large sauteuse sur feu vif. Déposez-y les morceaux de poularde, salez et poivrez fortement. Ajoutez les oignons et les champignons, l'ail et faites dorer le tout pendant 5 min environ de chaque côté : les morceaux de poularde doivent tous être bien enrobés de beurre et dorés. Versez le vin jaune et laissez réduire en grattant pour détacher les sucs caramélisés. Ajoutez la crème fraîche et laissez mijoter 25 à 30 mn environ.

Retirez les morceaux de poularde et réservez-les dans un plat creux préalablement chauffé et recouvert d'une feuille d'aluminium.

Passez la sauce dans une passoire fine, ajoutez un trait de jus de citron, rectifiez l'assaisonnement et portez à ébullition.

Préparez les morilles : étuvez-les dans le beurre avec l'échalote hachée, et ajoutez-les à la sauce juste avant de servir

Et pour découvrir les produits de votre recette sélections Georges Blanc, vous pouvez

Scanner, Rechercher
et Craquer ...



... ou vous rendre
directement
sur le site de la Boutique
gourmande Georges Blanc !

www.boutiquegourmande.com

Georges Blanc