



Poulet poché sauce suprême aux morilles

Facile

Pour 8 pers

Prép : 20 min

Cuisson : 2h

INGRÉDIENTS

1 poulet de 2,5 kg

3 l de bouillon de volaille

100 g de crème fraîche

50 g de beurre mou

50 g de farine

3 carottes

1 poireau

1 oignon

1 branche de céleri

1 citron

7 cl de vin blanc

1 bouquet garni

2 clous de girofle

Sel, poivre



Le poulet

Pelez les carottes et le poireau et lavez le céleri. Coupez-les en mirepoix.

Pelez l'oignon et piquez-le de clous de girofle.

Placez le poulet dans une grande cocotte puis couvrez d'eau. À la reprise de l'ébullition, faites cuire 2 min. Égouttez-le puis passez-le sous l'eau froide.

Frottez le poulet avec le citron. Remettez-le dans la cocotte et mouillez-le avec le bouillon, ajoutez les légumes et le bouquet garni puis salez.

Portez à ébullition puis faire cuire 2 h env. à feu moyen (si de l'écume se forme, retirez là au fur et à mesure).

La sauce

Quelques minutes avant la fin de cuisson, préparer la sauce.

Faire cuire les morilles comme indiqué sur le sachet.

Dans une casserole, faire un roux en mélangeant le beurre fondu et la farine, bien mélanger.

Prélevez du bouillon de cuisson et ajoutez-le à la casserole. Versez la crème fraîche et le vin blanc.

Mélangez à nouveau jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène, ajoutez du bouillon, si vous souhaitez allonger votre sauce.

Incorporez les morilles.

Servir le poulet bien chaud avec la sauce en prenant soin de poivrer chaque assiette avant le service.