

Poulet aux Morilles *10pers*



1 poulet entier 3kg

40g Morilles séchées Amyco

1 échalotes

20g de beurre

40cl crème liquide

2 tasses de vin blanc de table

60 cl de crème liquide

- Pour faire réhydrater les morilles, les mettre 15 min dans l'eau tiède.
- Émincer les échalotes et découper le poulet



- Saisir le poulet dans une sauteuse à l'aide d'une noisette de beurre. Faire dorer le poulet.
- Une fois le poulet bien doré ajouter les échalotes et les morilles laisser cuire 5 à 10 min.



- Déglacer au vin blanc. Laisser mijoter à feux doux pendant 30 à 40 min.
- Sortir le poulet de la casserole et laisser réduire les morilles. Augmenter le feu verser une demie tasse du jus dans lequel on a réhydraté les morilles et laisser réduire.
- Verser la crème liquide et porter à ébullition.



- Verser le jus sur le poulet, servir immédiatement.