

Poularde au Muscat de Saint-Jean de Minervois En sauce aux morilles

Pour 4 personnes

Préparation 20 min, Cuisson 50 min

Ingrédients :

1 poularde de 1,5 kg

400 g de morilles fraîches (ou 250 g de morilles séchées)

2 oignons

1 échalote

1 gousse d'ail

1 c.à c. de vinaigre de Banyuls

25 cl de Muscat de Saint-Jean de Minervois

25 cl de vin blanc de Limoux

40 cl de crème liquide

40 g de farine

60 g de beurre

1 brin de sarriette hachée

1 c. à soupe d'huile d'olive

1 branche de persil

Sel, poivre

1- Préchauffer le four à 190°C. Découper la poularde en plusieurs morceaux. Dans une cocotte allant au four, faire revenir dans l'huile et une noix de beurre, les morceaux de poularde jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés. Les sortir et les égoutter. Dans la même cocotte faire blondir les oignons hachés finement, déglacer au vinaigre de Banyuls et remettre les morceaux de poularde par dessus, parsemer de la farine, bien mélanger. Déglacer au Muscat et ajouter le vin blanc. Saler, poivrer, couvrir et enfourner pour 20 min.

2- Pendant ce temps nettoyer les morilles sous l'eau courante froide jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sable. Bien les égoutter et les sécher délicatement au torchon. Dans une poêle antiadhésive, les faire revenir dans le reste de beurre avec l'échalote finement hachée. Après 5 min de cuisson verser les morilles et leur jus à la cocotte ainsi que la crème liquide, la gousse d'ail pressée et la sarriette. Remuer à la spatule en bois et remettre à couvert, sur feu très doux 20 min. Arrêter la cuisson quand la sauce est devenue onctueuse. Rectifier l'assaisonnement.

3- Hacher le persil et le parsemer sur la poularde en sauce. Servir très chaud dans la cocotte.