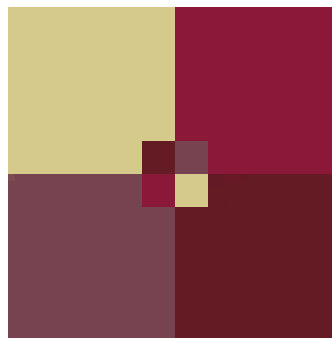


# Poulet au vin jaune

## Ingredients :

Pour 4 personnes :

- 1 poulet fermier 1.5kg
- 40cl de vin jaune
- 250g de morilles
- 2 échalotes
- 1l de fond bouillon de volaille
- 50g de comté râpé
- 50g de beurre
- 4 CS d'huile d'olive
- Sel/Poivre du moulin
- noix de muscade



Recette Cellar Du Vin.com

## Recette :

Faites découper le poulet en 8 morceaux par votre volailler. Faites dorer les morceaux de poulet dans une cocote avec l'huile d'olive bien chaud. 2mn de chaque côté. Une fois bien revenus, assaisonnez le poulet avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Ajoutez le fond de volaille et laissez mijoter pendant 35 minutes à feu moyen fort.

Si vous avez des morilles séchées, réhydratez les pendant 15mn dans de l'eau légèrement vinaigrée. Une fois réhydratées, lavez les sous plusieurs eaux pour bien enlever la terre et le sable. Ouvrez-les en 2.

Faites blanchir l'échalote finement ciselée dans une poêle avec le beurre et un filet d'huile d'olive. Ajoutez les morilles et laissez mijoter 5 minutes.

Retirez le poulet de la cocote et le disposer dans un plat à gratin. Garder le jus de cuisson dans la cocotte. Retirez les morilles et les disposer sur le poulet. Mettre le tout au four (120°C/130°C) 10min.

Ajouter dans la cocotte le jus de cuisson des morilles, puis le vin jaune et la crème fraîche. Mélanger et laisser réduire de moitié. Une fois bien réduit, ajoutez le comté et remuez bien pour lier la sauce avec le fromage. Versez la sauce sur le poulet et servez directement dans le plat à gratin.

## Accompagnement :

Le mieux est de reprendre le vin de la préparation, tous ces parfums révèlent toutes les subtilités du vin jaune.

## Notes :