



## LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN

*Recettes de cuisine*

Poulet de Bresse au vin jaune et aux morilles !! adaptée de celle du livre "[Recettes Traditionnelles de Franche-Comté](#)" par Marc Favre aux Editions Ouest France.

**Pour 4 personnes, il vous faut :**

- 1 poulet de bresse d'environ 1,8 Kg coupé en morceaux et deux cuisses en plus
- 30 g de morilles séchées (la recette préconisait 10g pour 8 personnes, mais moi j'aime les morilles alors pour une fois!!)
- Une demie bouteille de vin jaune.
- 37,5 cl de crème fraîche épaisse
- 100g de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 oignon

Tremper les morilles dans une eau tiède pendant au moins 30 minutes et les laver cinq à six fois. couper l'oignon en deux puis couper finement une des moitié et faites suer avec les morilles. Assaisonner.

Déglacer avec 5 cl de vin jaune et cuire 5 minutes.



Ajouter les 12,5 cl de crème et laisser mijoter.



Assaisonner votre poulet et faites le revenir dans votre cocotte et une poêle avec le beurre et le demi oignon pendant une dizaine de minutes. Versez tous les morceaux de poulet de la poêle dans la cocotte. Singer.

### SINGER

*Opération qui consiste à saupoudrer de farine des éléments que l'on a préalablement fait revenir dans de la matière grasse, de laisser cuire un peu la farine avant de verser dessus un liquide de mouillement (lait, eau bouillon etc) pour obtenir une sauce liée.*



**LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN**

*Recettes de cuisine*

Déglacer avec le reste du vin jaune. Ajouter 5 cl d'eau, le restant de crème et les morilles.  
Laisser mijoter 40 minutes.

Accompagner de riz.



**LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN** © 2006

<http://emilie25besancon.canalblog.com>  
[teyssieux.emilie@neuf.fr](mailto:teyssieux.emilie@neuf.fr)

**LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN** © 2006

<http://emilie25besancon.canalblog.com>  
[teyssieux.emilie@neuf.fr](mailto:teyssieux.emilie@neuf.fr)