



*Confessions d'une accro a la cuisine  
(mais aussi au shopping!)*

## **Chapon/Poulet au morilles, recette de Trish Deseine**

### **Pour 6 personnes:**

Préparation: 15 mn

Cuisson: 50 mn

Attente: 1h

- 6 cuisses de poulet (ou un chapon/ un poulet)
- 50g de morilles séchées
- 2 échalotes
- 35 cl de vin blanc sec
- 50 g de beurre
- 40 cl de crème épaisse

- Faire tremper les morilles dans de l'eau tiède pendant 1h environ\*.
- Couper le chapon en morceaux, ou les cuisses de poulet en deux au niveau de l'articulation. Dans une grande cocotte, faire fondre 25g de beurre. Mettre le morceaux de poulet à revenir sur feu vif, sur les deux faces, en opérant en plusieurs fois si nécessaire. Ôter les morceaux de poulet et vider le gras de la cocotte. Remettre les morceaux de poulet, ajouter le vin blanc. Porter à frémissement et laisser cuire 30 mn à couvert.
- Egoutter les morilles, conserver l'eau de trempage. Eplucher et ciseler les échalotes. Dans une poêle, faire fondre le beurre. Y mettre à revenir les échalotes et les morilles.
- Ajouter alors la crème et les morilles avec l'eau de trempage dans la cocotte et continuer la cuisson pendant 10 mn, à découvert si la sauce à besoin de réduire.
- Servir bien chaud, accompagné de riz 3 grains ou d'un mélange de riz blanc et de riz sauvage.

[www.accroalcuisine.canalblog.com](http://www.accroalcuisine.canalblog.com)