

« Poulet de Bresse au vieux Riesling et aux morilles »

pour 6 personnes

1 beau poulet de Bresse ou fermier/1 oignon piqué de 2 clous de girofle/3 gousses d'ail/1 bouquet garni/les 3/4 d'une bouteille de vieux Riesling (au moins 5 ans d'âge)/3/4 de litre de crème/500g de champignons de Paris/50g de morilles séchées/1 jus de citron/1 à 2 cuillères de maïzena/sel, poivre

Couper ou faire couper par votre boucher un beau poulet de Bresse et enlever la peau. Mettre les morceaux dans une casserole avec l'oignon, l'ail et le bouquet garni. Saler, poivrer.

Ajouter une demi bouteille de vieux Riesling et faire cuire environ 1 heure (la cuisson dépend de la taille du poulet).

Faire tremper les morilles dans de l'eau bien chaude mais pas bouillante durant 2 heures. Bien les laver dans cette eau de trempage. Vérifier qu'il ne reste pas de sable sur les pieds ou à l'intérieur. Passer l'eau de trempage et y faire cuire les morilles pendant 5 minutes.

Emincer les champignons de Paris et les faire cuire doucement à l'étouffée pendant 10 minutes. Mettre la crème dans une casserole, ajouter les morilles avec ce qui reste de l'eau de cuisson, les champignons de Paris en éliminant l'eau de cuisson. Saler, poivrer et laisser cuire à feu vif pendant 20 minutes (surveiller la cuisson afin que la crème ne déborde pas). Ajouter le jus de citron et vérifier l'assaisonnement.

Au moment de servir, délayer 1 à 2 cuillères de maïzena dans un peu de vin puis l'ajouter à la crème en fouettant délicatement, ramener à ébullition. Ensuite, stopper la cuisson et ajouter le restant de vieux Riesling.

Disposer les morceaux de poulet égouttés mais très chauds dans un plat de service assez profond. Verser dessus la sauce précédemment obtenue.

Cette recette peut être servie accompagnée de nouilles fraîches (*1 oeuf pour 100g de farine, sel*). Confectionner la pâte, la laisser reposer puis réaliser les pâtes à l'aide d'une machine adaptée. Pour la cuisson, plonger les pâtes quelques minutes dans de l'eau bouillante salée. Egoutter et servir avec une noix de beurre.

Servir avec le même vin que pour le plat.

Recette proposée par :

Jean-Louis Zanin
Restaurant Les Fines Herbes

15, rue de la Maix
88000 Epinal
Tel: 03.29.31.46.70