

Blanquette de Poulet aux Morilles

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	3 beaux
- CÉLERI	1 branche
- CAROTTE(S)	3
- POIREAUX ENTIERS	2
- OIGNON(S)	½ émincé
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	10-15g lyophilisés
- CLOU(S) DE GIROFLE	3-4
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- BOUILLON DE POULE	450 ml (1 cube)
- BEURRE	50g
- FARINE	2 c à soupe
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- (Si possible la veille) Faites tremper les morilles dans de l'eau. Réservez au frais.
- Emincez l'oignon et le céleri. Coupez les poireaux en julienne.
- Taillez les blancs de volaille en gros dés.
- Pelez et coupez les carottes en demi-rondelles. Faites-les cuire 4 minutes au micro-onde sous un film alimentaire. Réservez.
- Faites rissoler les morceaux de poulet dans un mélange beurre-huile. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez alors dans la casserole, l'oignon émincé avec la julienne de poireaux, le céleri et les carottes. Remuez puis réintégrez le clous de girofle concassés et les morceaux de viande. Salez et poivrez.
- Arrosez ensuite avec le bouillon de volaille, portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter pendant 40 minutes.
- Essorez les morilles en conservant le jus. Taillez les champignons de Paris en dés.
- Dans une poêle, faites revenir les dés de champignons puis ajoutez les morilles. Salez et poivrez puis ajoutez la gousse d'ail émincée finement. Réservez.
- Après le temps de cuisson, intégrez le mélange de champignons avec la blanquette et retirez du feu.
- Prélevez le jus de cuisson.
- Dans un bol, mélangez le jus de trempage des morilles avec le jaune d'œuf et le crème fraîche. Salez et poivrez.
- Dans un caquelon, faites fondre le beurre puis intégrez-y la farine au fouet et confectionnez une béchamel avec le jus (tout ou une partie) de cuisson. Ajoutez à cette béchamel, le mélange crème-œuf et replacez dans la casserole avec la blanquette de volaille. Poursuivez la cuisson à feu doux pendant 10 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez bien chaud.