

Cocotte de Poulet aux Morilles et au Vin Blanc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Blancs de Poulet	750-800g en aiguillettes
- Échalotes	2-3
- Ail en Poudre	
- Morilles (Champignons)	150g congelées
- Vin Blanc Sec	25 cl
- Bouillon de Poule	15 cl (½ cube)
- Crème Fraîche	25 cl
- Maïzena	½ c à soupe
- Ciboulette	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Emincez les échalotes.
- Coupez les morilles en dés après les avoir décongelées.
- Faites revenir les aiguillettes de poulet avec du beurre chaud dans une cocotte en fonte. Salez et poivrez.
- Ajoutez alors les échalotes hachées et laissez prendre couleur puis arrosez avec le vin blanc. Laissez réduire de moitié.
- Incorporez alors le bouillon de poule et baissez le feu. Laissez mijoter à couvert pendant 15 minutes.
- Entre temps, faites rissoler rapidement les morilles dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez.
- Mélangez la crème avec la maïzena au fouet.
- Ajoutez ce mélange à la volaille ainsi que les morilles. Laissez épaissir quelques instants.
- Retirez du feu, rectifiez l'assaisonnement et décorez avec la ciboulette.
- Servez sans attendre.