

Poulet au morilles



Ingrédients pour 6 personnes :

- . 1 poulet fermier
- . 15 g de morilles séchées
- . 2 oignons
- . 30 cl de vin blanc sec
- . 20 cl de crème liquide
- . huile d'olive
- . sel et poivre

Couper votre poulet en morceaux et faites-le cuire dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.

Faire cuire 10 minutes.

Faire gonfler les morilles dans un petit bol avec un peu d'eau tiède.

Egouttez-les sur un torchon.

Emincer les oignons finement, faites-les revenir dans un peu de beurre.

Ajoutez-les dans la cocotte avec le poulet. Retirer l'excédent de graisse.

Ajoutez les morilles et le vin blanc puis laisser cuire 20 minutes environ.

Ajouter la crème liquide et cuire 5 minutes à feu doux.