

Le Chassagne-Montrachet Premier Cru, Vide-Bourse

Servi sur le Poulet aux Morilles

Plat très régulièrement réalisé par la cuisinière de la famille lors de réceptions à la salle à manger familiale Saint-Nicolas.



INGRÉDIENTS

1 gros poulet fermier - 250 g de morilles fraîches ou 30 g séchées - 50 g de beurre - 1 échalote - 1 oignon - 1 carotte
20 cl de vin blanc sec - 1 c.à.s. de crème fraîche - 1 c.à.s. de farine - sel et poivre

6 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 50 minutes

- 1 Pour les morilles séchées, les mettre à gonfler 30 minutes dans 25 cl d'eau tiède. Récupérer ce 1er jus et le filtrer. Nettoyer délicatement les morilles, les équeuter et les sécher sur un torchon propre. Les couper en 2 pour les plus grosses. Pour les morilles fraîches, nettoyer en profondeur celles-ci pour les débarrasser de toute trace de terre puis les équeuter et les sécher sur un torchon propre. Enfin les couper en 2.
- 2 Découper le poulet en morceaux et les faire revenir à la cocotte dans 50 g de beurre. Retirer et réserver.
- 3 Hacher finement l'échalote et l'oignon, couper la carotte en brunoise et faire fondre l'ensemble dans le beurre restant dans la cocotte. Saupoudrer d'une cuillère à soupe de farine. Ajouter un verre de vin blanc sec et l'eau dans laquelle les morilles ont trempé si vous utilisez des morilles séchées.
- 4 Remettre les morceaux de poulet. Couvrir et laisser mijoter 30 minutes.
- 5 Retirer les morceaux de poulet de la cocotte, passer la sauce au chinois.
- 6 Remettre la sauce et le poulet dans la cocotte et laisser réduire la sauce.
- 7 Incorporer les morilles, 1 cuillère à soupe de crème fraîche, assaisonner de sel et de poivre. Laisser chauffer encore 5 minutes sans bouillir.
- 8 Puis dresser le poulet et les champignons.



CHASSAGNE- MONTRACHET Premier Cru - Vide Bourse

Le Chassagne-Montrachet Premier Cru Vide Bourse présente une jolie robe or. Très fin et minéral, ce vin développe de belles notes florales.

Au vieillissement il évolue sur des notes de fruits confits. Très intense, son corps est charpenté. La persistance aromatique est remarquable.

Servir entre 12 et 13°C.