

Il s'agit de la fameuse recette du volaille de Bresse aux morilles de Bocuse. The recette de poulet de Bresse of Paul Bocuse !



Ingrédients pour 4 personnes.

- 1 volaille de Bresse de 1.8kg, en 8 morceaux
- 30g de morilles séchées
- 10cl de madère
- 2.5 tablettes de bouillon de volaille
- 100g de champignons de Paris
- 6 petites échalotes
- 3 branches d'estragon
- 10cl de Noilly
- 50cl de vin blanc
- 20g de beurre mou
- 20g de farine
- 500g de crème fraîche épaisse

Verser les morilles dans un bol, couvrez-les d'eau chaude et laissez les tremper 30 minutes. Egouttez-les et coupez-les en deux. Versez le madère dans une casserole et faites-le réduire à sec.

Ajouter les morilles et ½ tablette de bouillon de volaille. Couvrez d'eau et laissez cuire 40 min à découvert à feu moyen.

Couper la volaille en 8 morceaux. Saler le côté chair des morceaux de volaille.

Supprimer le pied des champignons. Taillez les chapeaux en lamelles. Pelez les échalotes et coupez-les en lamelles. Rincez et essorer l'estragon.

Versez 25cl d'eau dans une cocotte avec le Noilly et le vin blanc. Ajoutez l'estragon, les échalotes, les champignons et 2 cubes de bouillon de volaille.

Faites chauffer à feu très vif. Plongez les morceaux de volaille dans la cocotte et laissez-les cuire 12 min à découvert. Après 12 min de cuisson, retirez les morceaux de blanc et laissez les morceaux de rouge cuire 13 minutes de plus. Le rouge est les pilons et les hauts de cuisse.

Travaillez le beurre pour le réduire en pommade. Ajoutez la farine et mélangez bien (beurre manié).

Retirez les morceaux de rouge de la cocotte. Otez l'estragon. Faites réduire le jus de cuisson à sec : lorsqu'il ne reste plus que la graisse et le jus, ajoutez le beurre manié. Ajouter la crème sans attendre et laisser cuire 5 minutes en remuant. Remettez les morceaux de volaille dans la cocotte. Tournez-les à plusieurs reprises dans la sauce et laissez-les réchauffer. Egouttez les morilles et ajoutez-les dans la cocotte avec un peu d'estragon frais haché.

Et voilà