

## Poulet aux morilles

---

*Ingrédients (pour 6 personnes) :*

- 1 poulet fermier en morceaux,
- 250 g de morilles fraîches ou 80 g de morilles séchées,
- 50 cl de blanc d'Arbois (Savagnin),
- 1 oignon,
- 1 gousse d'ail,
- 50 cl de crème fraîche,
- 50 g de beurre,
- sel, poivre.

*Préparation: 20 min. Trempage: 20 min. à 1 nuit. Cuisson: 40 min.*

Laisser tremper les morilles fraîches 20 minutes, ou les morilles séchées une nuit dans le vin d'Arbois. Filtrer le vin de trempage et le réserver. Rincer les morilles pour les dessaler.

Faire revenir le poulet dans une cocotte avec un oignon. Ajouter le vin de marinade des morilles, saler, poivrer. Laisser mijoter environ 40 minutes à feu doux.

Dans un poêlon, faire dorer une gousse d'ail écrasée avec les morilles. Les ajouter au poulet en fin de cuisson. Lier à la crème fraîche.

*Remarques :* Accompagner, au choix, de tagliatelles, de riz créole ou de pommes de terre. Servir avec un vin jaune d'Arbois, ou au moins un blanc cépage Savagnin.

*Variantes :* Elles sont nombreuses! Sans crème, au vin jaune, en liant la sauce avec 2 jaunes d'œufs, avec une partie de la cuisson au four...