

**Poulet aux morilles et au vin d'Arbois**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/12/poulet-aux-morilles-et-au-vin-darbois-p1070583-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 8 belles cuisses de** [**poulet**](https://recettes.de/poulet) **(2 kg)  
- 40 g de** [**morilles**](https://recettes.de/morilles) **déshydratées  
- 300 g de morilles surgelées  
- 3 échalotes  
- 3 gousses d'ail  
- 600 ml (500 + 100 ml) d'eau  
- 1,5 tablette de bouillon de volaille  
- 750 ml de vin d'Arbois  
- 600 ml (500 + 100 ml) de crème entière  
- 20 g de farine  
80 g (25 + 35 +20 g) de beurre  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**

**1 grande sauteuse** - **1 grand plat à four**  
**Préchauffage du four à 190°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre les morilles sèches à tremper dans de l'eau tiède pendant au-moins 30 minutes.  
Les rincer et les égoutter soigneusement.  
Rincer aussi les morilles surgelées.  
Partager les morilles en deux dans le sens de la longueur.  
Faire chauffer l'eau avec les tablettes de bouillon, jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes.   
Saler et poivrer les morceaux de poulet.  
Faire chauffer dans une grande sauteuse un filet d'huile d'olive et 25 g de beurre et y faire dorer les cuisses de poulet des 2 côtés.  
Jeter le gras de cuisson.  
Mettre dans la sauteuse 500 ml de bouillon avec 500 ml de crème et le vin d’Arbois.  
Poivrer, porter à ébullition puis rajouter les morceaux de poulet.  
Laisser cuire à frémissement et à découvert pendant 50 minutes environ (à vérifier tout dépend de la volaille et de la grosseur des morceaux).  
Pendant la cuisson du poulet, il est temps de s'occuper des morilles.  
Éplucher et hacher finement les échalotes et l'ail dégermé.  
Faire suer les échalotes à feu très doux (sans coloration) dans 35 g de beurre fondu pendant environ 5 minutes.  
Ajouter l'ail et laisser encore revenir pendant quelques minutes en remuant.  
Ajouter enfin les morilles et remuer pour bien les enrober de gras, pendant 1 minute.  
Ajouter les 100 ml de bouillon restant, poivrer.  
Incorporer les 100 ml de crème.  
Laisser mijoter à feu très doux pendant 30 minutes, pour que la crème réduise.  
Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et tenir au chaud.  
Lorsque le poulet est cuit, retirer les morceaux et les déposer dans un grand plat.  
Préparer un roux avec 20 g de beurre et 20 g de farine et y ajouter une louche de sauce de cuisson du poulet.  
Bien remuer avant de  mélanger avec le reste de la sauce, amener à ébullition en remuant.  
À ce moment, la sauce est bien onctueuse et bien « nappante ».    
Ajouter les morilles et rectifier l'assaisonnement. **(1)**  
Verser la sauce sur les morceaux de poulet.  
Couvrir le plat soigneusement (pour moi une feuille de papier cuisson doublée d'un papier d'aluminium).  
Mettre au four pendant 10 à 15 minutes le temps que la viande soit bien chaude.  
J'ai servi dans des assiettes chaudes en compagnie d'un [riz Pilaf](https://recettes.de/riz-pilaf).