Poulet de Bresse à la crème et aux morilles

Le grand classique de la Bresse, pour les jours de fête.

Le poulet de Bresse est la seule volaille au monde à avoir son appellation d'origine. Élevé en liberté dans les prés de l'Ain, il a une chair ferme et persillée. Avec la crème et les morilles, c'est le plat emblématique des tables bressanes.



Pour 5 personnes | Préparation 30 min | Cuisson 1 h 15 | Moyenne

Dans votre pack

Poulet de Bresse AOP	1 × poulet de Bresse AOP (≈ 2 kg)
Morilles fraîches	80 g
Crème fraîche d'Isigny AOP	300 g
Beurre doux de Verneuil	80 g
Oignons	150 g
Riz de Camargue IGP bio	350 g
Estragon	1 botte

À prévoir à la maison

Un verre de vin jaune ou de vin blanc, sel, poivre.

Allergènes

Lait, sulfites (vin à prévoir).

La recette

1. Découpez le poulet en 8 morceaux (ou demandez-le au camion). Salez et poivrez.
2. Nettoyez les morilles au pinceau, en les rinçant rapidement si elles sont sableuses.
3. Dans une cocotte, faites dorer les morceaux dans le beurre. Ajoutez l'oignon émincé, puis déglacez avec un verre de vin jaune ou de vin blanc.
4. Couvrez et laissez cuire 40 minutes à feu doux. Ajoutez les morilles et la crème, puis poursuivez 20 minutes à découvert pour que la sauce nappe.
5. Servez avec le riz et un peu d'estragon ciselé.

Le mot du marchand

Gardez la carcasse et les os : avec une carotte et un oignon, vous ferez un bouillon pour la semaine.

À table avec : *Un vin jaune du Jura, ou un Chardonnay du Jura.*