

# pique-assiette

## Poulet aux morilles, par Pierrot Ayer

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 poulet pattes noires
- 20 g de morilles séchées
- Vin blanc du Vully fribourgeois
- 1 botte de blettes (500 g)
- 1 brin de thym
- 1 échalote
- 2 dl de crème
- 2 dl de bouillon de légumes
- Sel
- Poivre du moulin
- Huile d'olive
- 50 g de beurre

Pour le vin blanc, l'origine c'est le vin jaune du Jura. En fait un bon vin blanc conviendra, suisse de préférence pour consommer local.

### Préparation :

Demander au boucher de brider le poulet.

1. Enduire le poulet d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau, saler, poivrer, puis glisser un brin de thym à l'intérieur.
2. Chauffer 3 cs d'huile d'olive dans une cocotte ou dans une poêle allant au four.
3. Y dorer le poulet des deux côtés, puis le glisser dans le four préchauffé à 200°.
4. Le rôtir 15 minutes d'un côté, 15 minutes de l'autre côté, puis encore 10 minutes sur le ventre.
5. L'arroser régulièrement durant la cuisson.
6. Le sortir du four, le laisser reposer 15 minutes, puis retirer les cuisses, les suprêmes et les ailes.

### Sauce morilles et blettes

1. Faire tremper les morilles quelques heures dans de l'eau.
2. Égoutter (garder 1 dl d'eau de trempage), tailler en deux ou en quatre, puis rincer soigneusement sous l'eau froide.
3. Retirer le vert des blettes, les plonger 1 minute dans de l'eau bouillante salée, puis les mettre dans un saladier d'eau glacée.
4. Égoutter et tailler en lanières.

5. Tailler les côtes en gros dés et les mettre dans un saladier d'eau citronnée pour éviter qu'ils noircissent.
6. Hacher l'échalote.
7. Faire fondre le beurre dans une cocotte, ajouter les morilles et les dés de blette, faire revenir 3 minutes, puis ajouter l'échalote hachée.
8. Verser 1.5 dl de vin blanc, laisser réduire légèrement, puis ajouter l'eau de trempage des morilles, le bouillon de légumes, le vert de blette et la crème.
9. Cuire 15 minutes ; ajouter du liquide (vin ou bouillon) si besoin.
10. Poivrer en fin de cuisson.

### **Finaliser**

1. Découper les suprêmes de poulet en trois, et les cuisses en deux.
2. Les déposer dans la sauce, couvrir la cocotte et réchauffer 10 minutes à feu doux, ou glisser un quart d'heure dans le four préchauffé à 180°.
3. Déguster en compagnie de tagliatelle.

### **Les conseils du chef**

On peut aussi réaliser cette recette avec des morilles fraîches. Dans ce cas, compter 200 g de morilles, et privilégier des morilles locales, plus goûteuses que les morilles importées.

On peut rôtir le poulet à l'avance (le matin ou la veille) et terminer la cuisson dans la sauce le jour-même.

On peut l'enduire de beurre (à la place de l'huile d'olive) et le rôtir dans du beurre.