



*La Ferme du Moulin*  
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



## POULET AUX MORILLES

• DIFFICULTE •



Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 1 h

Pour 4 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 poulet coupé en morceaux
- ✓ 40 g de morilles séchées
- ✓ 6 oignons
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ 60 g de beurre
- ✓ 20 cl de crème liquide
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

• PREPARATION •

1. Couvrez les morilles avec 15 cl d'eau bouillante, laissez-les diffuser pendant 30 minutes.
2. Égouttez-les, recueillez l'eau filtrez-la.
3. Nettoyez les oignons, coupez-les en morceaux. Pelez et émincez l'ail.
4. Faites dorer les morceaux de poulet à la cocotte dans la moitié de beurre.
5. Retirez-les et, à la place, faites revenir les oignons et l'ail.
6. Remettez les morceaux de poulet, ajoutez le bouquet garni, versez l'eau des morilles salez et poivrez.
7. Couvrez et laissez mijoter 45 minutes. Poêlez les morilles dans le beurre restant. Joignez-les au poulet, versez la crème et laissez mijoter encore 15 minutes.
8. Servez chaud avec des pâtes.

