



Fricassée de Volaille aux truffes noires et aux morilles

4	 15	 55
PERS.	MIN	MIN

- 1 poulet coupé en morceaux par votre volailler
- 50 g de **morilles déshydratées**
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 1 grand verre de vin blanc
- 2 échalotes
- 2 c. à s. de Madère
- 10 cl de **jus de truffes noires**
- 25 g de **pelures de truffes noires**
- 1 branche d'estragon
- 4 c. à s. d'huile neutre
- Sel et poivre du moulin



Château de Beaucastel rouge
Châteauneuf-du-Pape

Faites gonfler les morilles dans un grand bol d'eau chaude. Rincez les très soigneusement et assez longuement.

Versez 2 c. à s. d'huile dans une grande cocotte et faites dorer les morceaux de volaille à feu assez fort pendant environ 5 min en les retournant sur chaque face.

Sortez les morceaux et réservez les au chaud.

Emincez les échalotes. Dans la même cocotte et avec l'huile restante, faites-les blondir pendant 5 min.

Remettez les morceaux de poulet dans la cocotte. Ajoutez la branche d'estragon. Versez le vin blanc, le Madère et le jus de truffes.

Au bout de 5 minutes, ajoutez la crème fraîche et les morilles. Salez, poivrez, couvrez et laissez cuire à feux doux environ 40 min.

10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les truffes en pelures. Rectifiez l'assaisonnement et servez accompagné d'un peu de riz Basmati.