

Coquelets aux morilles

Ingrédients pour 4 personnes:

2 gros coquelets

50 g de beurre

1 échalote

1/2 gousse d'ail

1 sachet de morilles séchées

1 dl de vin blanc

*2 dl de bouillon de poule ou un
fond de volaille*

sel

poivre noir du moulin

1 pointe de moutarde

1 pointe de concentré de viande

2 dl de double crème

Préparation

Couper les coquelets en morceaux, les rincer à l'eau froide et les sécher avant de les saler et poivrer. Les

faire dorer de toutes parts, les réserver. Faire tremper les morilles dans de l'eau chaude et les rincer soigneusement. Dans le beurre de cuisson des coquelets, étuver ail et échalote hachés menu, ajouter les morilles et saisir. Mouiller avec le vin blanc, et laisser réduire avant

d'ajouter le bouillon, la moutarde et le concentré de viande. Remettre la volaille dans la sauce, couvrir et laisser cuire pendant 20 min. à petit feu. Sortir les morceaux de volaille et réserver au chaud. Affiner la sauce avec la crème et tout en remuant, porter à ébullition. Napper les morceaux de volaille de cette sauce et servir très chaud. Accompagner de haricots «mange-tout», de riz sauvage et de légumes.

