

Poulet aux morilles, sauce sherry



Pour 2 ou 3 personnes: 20 g de morilles séchées, 2 dl de bouillon, 1 poulet (env. 1 kg), 1 c. à soupe de beurre, 2 dl de crème, 3 c. à soupe de sherry, sel, poivre.

Bien laver les morilles et les mettre tremper dans un bol de bouillon chaud; laisser reposer environ une heure.

Couper le poulet en quatre à six morceaux. Les rôtir de tous côtés dans le beurre. Sortir les morilles du bouillon et les égoutter dans une passoire. Les rincer copieusement et les sécher au maximum (au moyen de papier de ménage). Filtrer le liquide (dans un filtre de papier pour enlever le sable éventuel) et garder en attente. Déglacer le fond de cuisson du poulet avec 1 dl de ce liquide, saler, poivrer, ajouter les morilles et faire cuire à couvert à petit feu, environ 15 minutes. Sortir ensuite le poulet et les morilles et les garder au chaud. Faire réduire presque entièrement le fond de cuisson, ajouter la crème, bien mélanger et cuire quelques minutes. Ajouter le reste du bouillon de trempage des morilles et faire réduire à nouveau la sauce. Ajouter le sherry et les morilles, saler et poivrer. Si nécessaire, réchauffer les morceaux de poulet dans la sauce. Servir sur un plat préchauffé.

**Poulet aux morilles,
sauce sherry**

