

Fricassée de poularde de Bresse au Vin Jaune et aux morilles

INGRÉDIENTS : 1 poularde de 2 kgs, 50 g de morilles séchées, 50 cl de crème, 1 verre de vin jaune, 50 g de beurre. Une garniture aromatique soit : 1 carotte, 1 oignon, 2 gousses d'ail (facultatif), 1 bouquet garni.



Recette créée par Pierre Carpentier

1 La veille, faire tremper les morilles dans de l'eau. Changez l'eau 2 fois, couper les morilles en deux. 2 Désossez la poularde pour obtenir 2 cuisses et 2 suprêmes, mettre au réfrigérateur. 3 Cassez la carcasse en menus morceaux et préparez un fond de volaille (ou bouillon). Faire revenir les os dans du beurre avec la garniture aromatique, mouillez avec de l'eau à hauteur des os. Cuire doucement pendant 1 heure, passez au chinois. 4 Sortir du réfrigérateur les cuisses et les suprêmes, les couper en plusieurs morceaux, salez, poivrez, puis les faire rissoler dans du beurre en les cuisant doucement, pour obtenir une belle coloration. Couvrir la volaille de bouillon et de crème, laissez mijoter pendant 45 minutes. 5 Sortir la volaille de la cuisson, la réserver au chaud. Faire réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle recouvre naturellement la cuillère. Ajoutez le verre de vin jaune, remettez la volaille à réchauffer, servir très chaud.

! Vin conseillé : Vin jaune ou Château Chalon, à servir entre 14°C et 16°C, débouché 12 h avant de servir.



Les accords parfaits

Débouchez votre Château Chalon à l'apéritif, agrémenté en toute simplicité de quelques dés de Comté. Avec une volaille fermière à la crème ou un poulet au vin jaune, vous saisissez tous les contours du plaisir offert par un Château Chalon. Révélez-le avec la saveur délicate des crustacés, et des poissons de rivière, telle la truite meunière aux amandes. Votre Château Chalon adore les fromages de pays, Comté, Mont d'Or ou Morbier mais il saura aussi relever les plats exotiques les plus épicés.

www.jura-vins.com - CIVJ - Courriel: civj@jura-vins.com