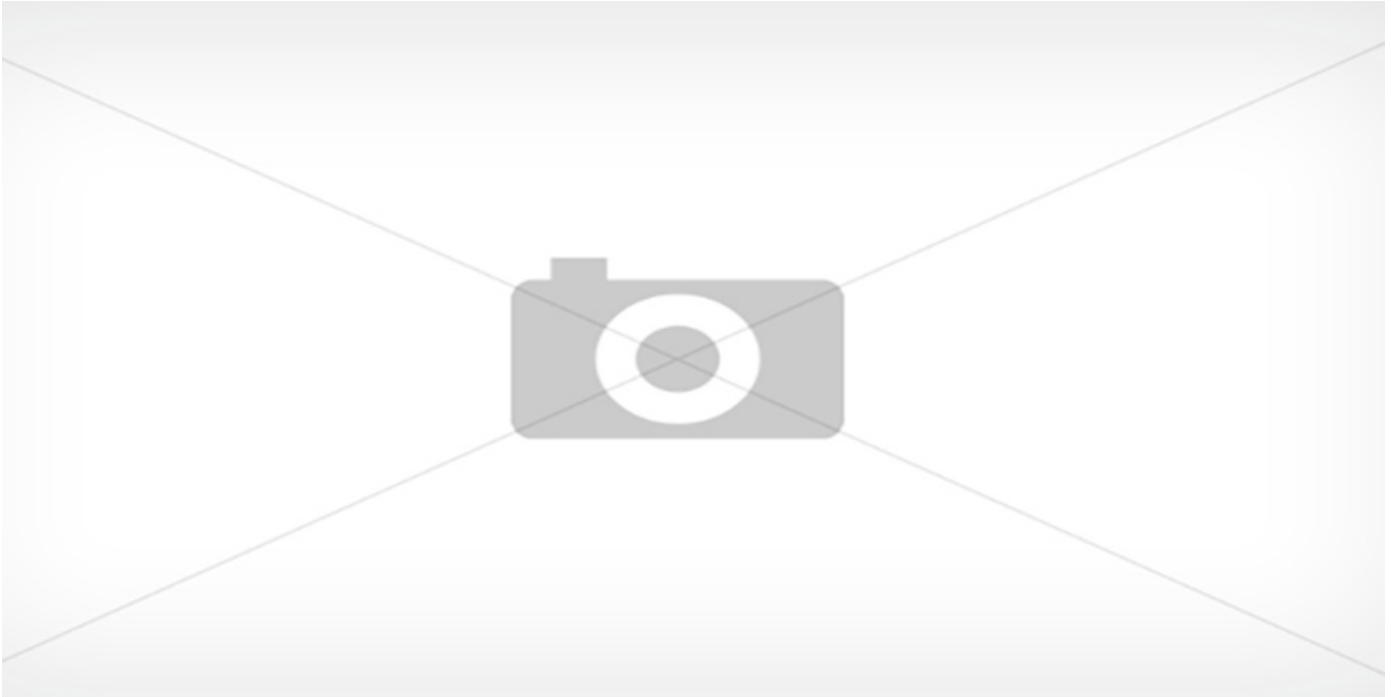


## Volaille à la crème et aux Morilles



Pour 4 personnes

**Ingrédients :**

1 volaille fermière  
2 oignons  
1 tête d'ail  
25 cl de vin blanc ou de vin jaune  
1 litre de crème  
Sel  
250 g de morilles

**Garniture :**

4 pommes de terre  
2 carottes  
12 tomates cerise  
Huile de noix et huile d'olive  
1 gousse d'ail  
Laurier – thym  
50 g de beurre  
Beurre

Sur la volaille découpez les cuisses, gardez les suprêmes sur la carcasse de façon à les cuire sur coffre au four avec le beurre et le sel pendant 30 minutes, thermostat 180°/200°.

Ensuite faites fondre le beurre noisette dans une casserole et y faire revenir les cuisses.

Epluchez et émincez les oignons. Coupez transversalement la tête d'ail en deux, ajoutez l'ensemble à la préparation et faites revenir le tout à feu vif. Déglacez les sucs au vin blanc, laissez réduire.

Mouillez à hauteur avec la crème et laissez cuire à feu doux 40 à 45 minutes après ébullition.

Pour la garniture, épluchez les légumes. Coupez les pommes de terre en cubes et les cuire à l'eau bouillante salée.

Avec un épluche légume taillez les carottes en tagliatelles. Ensuite, plongez-les dans l'eau bouillante salée puis les rafraichir dans l'eau glacée afin de stopper la cuisson.

Disposez les tomates cerise dans un plat avec l'huile d'olive, du sel, du thym, du laurier et de l'ail. Confitez le tout au four 5 minutes à 200°.

Egouttez les pommes de terre, écrasez-les avec une fourchette, ajoutez l'huile de noix et le beurre.

Découpez les suprêmes de volaille cuits.

Retirez les cuisses de la sauce. Dans un chinois foulez la sauce. Ajoutez du foie gras pour la lier. Mixez. Ajoutez des morilles préalablement poêlées.

Dressez sur assiette, écrasé de pomme de terre, tagliatelles de carottes, tomates confites, la volaille et nappez de sauce.

Bonne dégustation.