



- Placez les morilles sèches dans de l'eau tiède et laissez tremper pendant 2h00 pour les réhydrater. Rincez-les et égouttez-les.
- Dans une cocotte, faites chauffer 3 c. à soupe d'huile d'olive et faites revenir à feu vif les morceaux de poularde sur tous les côtés. Débarrassez les morceaux dans un plat et nettoyez la cocotte avec du papier absorbant.
- Épluchez et ciselez les échalotes. Faites fondre le beurre dans la cocotte à feu moyen et faites-y revenir les échalotes pendant 5 mn en remuant régulièrement. Ajoutez les morilles, remuez et laissez cuire à feu moyen et à couvert, pendant 3 à 4 mn.
- Déposez les morceaux de poularde sur les morilles, salez, saupoudrez de farine et laissez cuire pendant 5 mn en mélangeant régulièrement. Versez 20 cl de vin jaune puis le bouillon. Remuez, ajoutez les gousses d'ail en chemise, les feuilles de sauge et de laurier, couvrez et laissez cuire à petits bouillons pendant 1h00.
- Ajoutez ensuite la crème fraîche dans la cocotte et le reste de vin jaune, remuez et poursuivez la cuisson encore 30 mn, à feu doux et à couvert.
- Retirez les gousses d'ail, les feuilles de laurier et de sauge, donnez quelques tours de moulin à poivre et servez.



Vous pouvez préparer ce plat à l'avance, il n'en sera que plus goûteux. Faites alors réchauffer la préparation pendant 30 mn à feu très doux.

Si vous n'avez pas le temps de laisser vos morilles se réhydrater pendant 2h00, 30 mn seront suffisantes, mais si vous pouvez les laisser plus longtemps, c'est mieux ! Il n'est pas toujours facile de trouver des feuilles de sauge... J'en achète chaque année un pot dans une jardinerie. Je le laisse dehors tant qu'il ne gèle pas, puis je fais sécher les feuilles en hiver. J'en ai ainsi toujours en stock.

Pour des conseils généraux sur les volailles, consultez ma page "[Techniques et astuces de chefs](#)", paragraphe Viandes (tout en bas).

Pour choisir votre volaille, consultez ma page "[Bien choisir et conserver ses produits](#)", paragraphe Volailles (également tout en bas).

Super facile
35 mn de préparation
1h40 mn de cuisson
Cher

Ingrédients pour 6 pers. :

- 1 poularde de 2 kg coupée en morceaux avec la peau
- 100 g de morilles sèches
- 30 cl de vin jaune
- 50 cl de bouillon de volaille
- 30 g de farine
- 40 g de beurre
- 2 échalotes
- 6 feuilles de sauge
- 2 feuilles de laurier
- 2 gousses d'ail
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez utiliser d'autres champignons et farcir la poularde de quelques lamelles fines de truffe du Périgord (tuber melanosporum). Il suffit de glisser vos doigts sous la peau, de la décoller doucement, de glisser les lamelles puis de plaquer la peau sur la chair pour la faire adhérer. La melanosporum est la seule qui supporte assez bien la cuisson si elle est douce et pas trop longue, ce qui est plutôt le cas ici... Néanmoins son goût sera beaucoup moins puissant que si vous la consommiez crue ! À vous de voir... Pour bien choisir vos truffes, [cliquez ici](#).

