

GENÈVE

FRICASSÉE DE VOLAILLE DU NANT D'AVRIL AUX MORILLES ET VIN JAUNE

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 belle volaille de 1,6 kg
- 3 dl de vin jaune du Jura
- 100 g de beurre clarifié
- 5 dl de crème
- 500 g de morilles fraîches
- 1 botte d'estragon
- Sel, poivre
- Fond blanc
- 400 g de carottes
- 400 g d'oignons
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

Préparation:

Découper la volaille en quatre ou huit pièces. Réserver au réfrigérateur.

Réaliser un fond blanc* avec la carcasse de la volaille.

Faire colorer la volaille au beurre et l'assaisonner avec du sel et poivre.

Déglacer avec le vin jaune, faire réduire de moitié et mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille.

Cuire 30 à 40 minutes à frémissement puis retirer la volaille.

Faire réduire le liquide de cuisson de moitié. Ajouter les morilles préalablement blanchies. Intégrer la crème et faire réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère en bois.

Ajouter la volaille et réchauffer.

Au dernier moment, intégrer l'estragon émincé et servir avec une cassolette de riz blanc.

*Pour le fond blanc

Découper grossièrement la carcasse de la volaille. Débiter les oignons et les carottes en gros cubes.

Disposer les oignons et la carcasse dans un fait-tout. Recouvrir d'eau. Saler, poivrer. Porter à ébullition. Écumer et laisser mijoter 2 bonnes heures.

Après une heure de cuisson, ajouter les carottes et le bouquet garni. Poursuivre à frémissement durant 1 heure.

Passer le fond blanc au chinois et récupérer le jus pour réaliser la sauce.

