

POULARDE AU VIN JAUNE ET MORILLES.

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR LE CHEF DU LYCÉE D'AIRION

Couper la poularde et réserver la carcasse.

Couper la carcasse et la mettre dans la sauteuse avec un filet d'huile d'olive, 1 oignon, 1 carotte coupée en dés, thym, laurier, sel, poivre.

Faire revenir à feu vif pour une belle coloration.

Ajouter 30cl d'eau et laisser mijoter 30 min à feu doux.

Passer au chinois et réserver votre fond de volaille.

Dans une cocotte, mettre 15 gr de beurre à fondre et ajouter les morceaux de poularde, colorer bien tous les morceaux, ajouter les échalotes, le vin blanc, le bouillon et laisser mijoter 30 min.

Faire revenir les morilles dans le reste du beurre et les ajouter à la poularde, la crème, rectifier l'assaisonnement et cuire à feu doux 20 min.



Lycée Agricole
de l'Oise
AIRION | BEAUVAIS



INGRÉDIENTS

1 poularde Bio (coupée en morceaux)

30 gr de beurre

20 gr de farine

50 cl de vin jaune (l'or du Jura)

25 cl de crème liquide

2 échalotes

200 gr de morilles

Sel, poivre, thym, laurier

20 cl de bouillon de volaille

1 oignon

1 carotte

SUGGESTIONS DE LÉGUMES

Purée de butternut, purée de céleri,
pointes d'asperges.

VINS CONSEILLÉS

Puligny Montrachet, Meursault, Bourgogne
blanc, Château Chalon Jura blanc.

Réservation des volailles (poularde, poulet, pintade)
jusqu'au lundi matin 9h00

03.44.50.84.40

expl.clermont@educagri.fr

Produits délivrés le vendredi après-midi
de la même semaine de 13h30 à 17h30

60600 AIRION