

2 bocaux  
de morilles  
350g chacun

## Poulet aux morilles

(Inspiré des 2 recettes p. 291 et 293  
"Les recettes secrètes des meilleurs  
restaurants de France")  
(2 poulets avec  
seulement cuises - entre-cuises)  
ailes

Les morilles (200g)  
Bien lavées et nettoyées - les ébouillanter si  
elles sont fraîches.  
les faire étuver dans beurre et huile  
mêlées. Ajouter l'échalote (2 c. à s.)  
Cuisson : 10 mn. environ.

Le poulet  
Découper en morceaux.  
Dans un poêlon, beurre et huile mêlées  
faire sauter doucement les morceaux de  
poulet sur feu modéré, 6 à 8 mn. environ.  
Assaisonner sel, poivre -  
Flamber au calvados, en remuant le poêlon  
Mouiller avec du velouté de volaille (1 l)  
et du Madras (3 dl)  
laisser pocher, sur feu très modéré  
sans couvrir, 30 mn environ.  
Ajouter la crème (1 dl) pendant les  
15 dernières minutes de cuisson.  
Ajouter les morilles pendant les 5  
dernières minutes de cuisson.