



À faire la veille

Par la Comédie des Mets



INGRÉDIENTS - 6 personnes

- Filets de poulet fermier: 6
- Crème liquide entière: 1L
- Morilles séchés: 4 à 5/par pers *(en accompagnement)*
- Sel et poivre



PRÉPARATION

1. Détacher du filet la partie la plus fine, enlever les nerfs, les saler et poivrer sur les 2 faces.
2. Mettre toutes les morilles dans l'eau chaude environ 30 min.
3. Égoutter les (*garder le jus de macération pour faire la sauce*) et les rincer plusieurs fois à l'eau courante afin d'éliminer le sable.
Bien les presser entre les mains pour enlever l'excédent d'eau.
4. Les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre, saler et poivrer.
5. Rouler chaque filet dans du film alimentaire, bien serrer et faire des nœud à chaque extrémités.
6. Cuire les rouleaux dans un four vapeur à 70° température à cœur 64° (*avec la sonde*) ou dans une casserole d'eau bouillante pendant environ 30 min.
Les réserver une nuit au réfrigérateur.
7. Dérouler le film, bien essuyer les poulets avec du papier absorbant, en suite les marquer légèrement dans une poêle avec un peu d'huile. Réserver.
8. Les couper en biais pour une jolie présentation à l'assiette.

La sauce:

1. Faire réduire le jus des morilles au 2/3.
2. Ajouter 3/4 de L de crème fraîche liquide.
3. Réduire afin d'obtenir une sauce onctueuse.
4. Ajouter les morilles qui ont été réservés.
5. Servir les suprêmes de volaille, avec la sauce aux morilles