



Julie et Virgil Feydeau vous proposent leurs recettes de volailles

Poulet au vin jaune

Pour 6 personnes

1 poulet d'1,7kg environ ; 400 g de crème fraîche épaisse ; 300 g de morille ; 25 cl de vin jaune du Jura ; 2 cuil à soupe d'huile d'olive ; sel ; poivre.

Découpez le poulet en morceaux. Salez et poivrez les morceaux.

Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de poulet dans l'huile à feu moyen.

Ajoutez les morilles. Mélangez et laissez mijoter pendant 5 minutes.

Versez le vin jaune en grattant bien les sucs au fond de la cocotte.

Incorporez la crème fraîche et laissez mijoter à feu doux pendant environ 35 minutes.

Servez accompagné de pâtes fraîches.