

MAIS POURQUOI LA MORILLE ?

CETTE CUVÉE L'IMPROBABLE ACCOMPAGNERA MERVEILLEUSEMENT BIEN VOS PLATS A BASE DE VIANDES BLANCHES
EN SAUCE...

VOLAILLE DU GATINAIS AUX MORILLES, COURGE ET NOISETTE

Le Chef Alexandre Trazeres vous révèle sa recette de la volaille du Gatinais aux morilles

Recette pour 4 personnes

INGREDIENTS :

1 Volaille entière (Dinde, Poularde)
250 gr Morilles
160gr foie de volaille
20gr de foie gras
1 Echalotte
Cognac
Courge
-Butternut
250 gr Beurre
Sel, poivre, thym, fleur de sel
250 gr de noisette (idéalement du Piémont)

1 - Faites cuire la **volaille** sur le coffre au four vapeur à 68°C pendant 2 heures.

2 - **Préparer votre beurre noisette** avec 250gr de beurre coupé en morceaux et 250gr de noisettes du piémont. Dans une casserole à feu moyen, faire fondre la préparation jusqu'à ce que le mélange devienne de couleur ambré et 'chante' et ajoutez-y une pincée de fleur de sel.

3 - **Préparer ensuite votre mousseline de potimarron** ; Retirez les pepins (conservez les) et couper votre courge en 2, faire cuire au four à 180° jusqu'à ce que la courge devienne tendre. Retirez du four et faites-la refroidir. Puis retirez la pulpe et mixer en assaisonnant avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel, poivre et thym.

4 - **Préparer ensuite votre mousse d'abats** en faisant revenir dans une poêle 160gr de volailles et 20gr de foie gras jusqu'à ce que le mélange brunisse légèrement. Faire suer les échalotes dans une autre poêle et rajoutez-y les noisettes puis les abats. Déglacez au cognac. Mixez le tout et assaisonnez la préparation avec du sel et du poivre.

Eplucher le butternut et réaliser des palets réguliers faire cuire dans de l'eau bouillante bien salé (il faut que ça reste légèrement croquant) puis les faire glacer au moment

5 - Sur une plaque, disposez quelques noisettes et graines de courges et placez-les au four à 140° pendant 14 minutes.

6 - Réalisez votre fond brun de volailles dans une casserole en faisant suer les échalotes et ajoutez-y les noisettes. Déglacer au cognac, faire réduire la préparation et mixer.

En fonction des saisons pensez à agrémenter cette recette de belles morilles !

7 - Ensuite nettoyez vos morilles soigneusement. Commencez par enlever toutes traces de terre sur le pied du champignon en grattant avec un couteau. Soufflez dans les alvéoles pour retirer les impuretés, puis passez un pinceau humidifié dans chacune d'elles. Nettoyez ensuite le chapeau et le pied à l'aide d'un linge propre légèrement humide et coupez chaque morille en deux dans le sens de la longueur. Versez un filet d'huile d'olive dans une poêle, ajoutez vos champignons coupés en fines lamelles et faites-les suer à feu doux. Jetez ensuite cette eau de végétation puis entamez enfin la cuisson.

Dans une casserole, faites fondre 10 g de beurre puis ajoutez vos lamelles de morilles fraîches. Laissez-les revenir dans le beurre à feu doux : bien que vous les ayez fait suer, de l'eau s'évapore encore progressivement. Dès que vos morilles commencent à se rétracter c'est que toute l'eau qu'elles contiennent s'est échappée ; vous pouvez verser un dernier filet d'huile d'olive et laisser cuire encore 10 minutes. Déposez vos morilles sur du papier absorbant pour enlever l'excédent de matière grasse puis ajouter vos morilles à votre volaille nappée de votre sauce.