



FICHE RECETTE 5

*Montfiori de Poularde fermière
aux girolles de nos sous bois et morilles,
jus de volaille juste lié*

par le Chef Jean-Marie VISILIT de la « La Grange de Condé » à Condé-Northen



*Poularde Label Rouge
de la SCEA de la Nied*

Morilles de nos forêts



6 pers. 2h moyen

INGRÉDIENTS

- 1 poularde fermière label rouge (+/- 1,5 kg) de la SCEA de la Nied à Oron
- 200g de girolles
- 100g de morilles
- 100g d'échalotes hachées
- 1 bouquet gani
- 100g de persil frais haché
- 50g de beurre de Baratte clarifié
- Sel, poivre
- 2 jaunes d'œuf
- 1dl d'huile d'rachide
- 1/2 L de fond de veaut brun lié
- 1/2 L de crème épaisse
- 1/4 L de vin blanc
- 1 pâte feuilletée pur beurre épaisseur 1,8 mm

PRÉPARATION

Désosser la poularde entièrement, cuisses et ailerons compris. Emincer en flammèche l'intégralité de la chair.

Mettre dans un bol et faire mariner avec le vin blanc, persil, échalote ainsi que le bouquet garni.

Environ 1h après : égoutter la chair de poularde en prenant soin de garder un peu de marinade.

Faire suer la chair ainsi que les girolles dans une poêle très chaude, avec le beurre clarifié.

Déglacer avec le jus de la marinade. Mouiller avec le fond de veau brun. Laisser mijoter et réduire à feu doux pendant 20 min.

Mettre la poularde et sa garniture dans des cassolettes. Remplir avec le jus de cuisson jusqu'au recouvrement complet de la viande. Parsemer de rondelles épaisses de morilles.

Recouvrir la casserole avec la pâte feuilletée en la collant avec du jaune d'œuf. Dorer le feuilletage avec le jaune d'œuf.

Mettre au four à 180° pendant 20 min jusqu'à parfaite la coloration du feuilletage.

Votre mongolfière gonfle petit à petit l'arôme des saveurs se déploie dès son ouverture.



Retrouvez l'ensemble
des établissements
labellisés sur :
qualite.mosl.fr

MOSL
MOSELLE SANS LIMITE

www.mosl.fr

