

POULARDE LANDAISE

Aux morilles et à la crème

1 poularde des Landes
2 échalotes
50 grammes de morilles séchées
¼ de litre de vin blanc¹
½ litre de crème fraîche
2 gousses d'ail
Huile, sel, poivre, piment d'Espelette

Dans cette préparation, il est important que la poularde soit débitée en morceaux représentant chacun une part. Ces morceaux doivent cuire en grande partie immergés dans le liquide (vin et crème). Comme c'est le cas en général, la quantité de liquide est donc fonction du volume du récipient de cuisson. On a intérêt à disposer d'un récipient « juste ». Dans le cas contraire, de manière à ne pas ajouter trop de vin et de crème, on devra penser à la solution suivante.

À la découpe, récupérer les os de la carcasse, le cou et les bouts d'ailes. Faire revenir ces os dans un peu d'huile, ajouter de l'eau de façon à les recouvrir, puis un bouquet garni. Faire cuire doucement pendant une heure et finir en passant le tout au chinois. On constitue ainsi un fond de volaille qu'on peut préparer à l'avance et que l'on pourra ensuite ajouter au moment de la cuisson en fonction des besoins.

Faire tremper les champignons dans l'eau bouillante environ ½ heure.

Émincer l'échalote et la faire revenir dans l'huile. Additionner les champignons, saler et poivrer, puis ajouter la poularde qu'on assaisonne également. Avant que le tout n'attache, verser le vin, laisser cuire 5 mn à découvert, puis ajouter la crème. Éventuellement, compléter le volume avec le bouillon. Laisser mijoter 45 mn à 1 heure.

Sortir la volaille, la réserver au chaud. On peut ajouter un peu de vin à la sauce qu'on fait réduire. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et incorporer une pointe de piment d'Espelette. On peut aussi incorporer deux gousses d'ail préalablement frottées à la fourchette.

On peut servir le tout avec une jardinière de légumes ou du riz Basmati par exemple.

¹ On choisira un vin blanc sec assez moelleux et fruité, un Bordeaux ou un Cotes du Languedoc...