Difficulté : Facile Temps de préparation : 30 minutes Temps de cuisson : 20/25 minutes



SUPRÊME DE POULET AUX MORILLES ET TAGLIATELLES

Le suprême de poulet fondant rencontre la sauce aux morilles, intense et crémeuse, pour accompagner à merveille des tagliatelles fraîches.

- **La Volaille** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs
- **Les Tagliatelles** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Supreme de Poulet
200g



Morilles sèches
20grs



Echalote
1 petite



Vin blanc
8cl



Creme fraiche
1



Tagliatelles
150g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
5g

Sel, Poivre
Selon votre goût



Beurre



Bouillon de volaille
8cl

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Faites tremper les morilles dans de l'eau tiède 30 minutes. Rincez-les plusieurs fois pour retirer toute trace de sable. Filtrez l'eau de trempage à travers un linge fin ou filtre à café (pour la sauce).

ÉTAPE 2

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes. (temps,diqué sur le paquet). Egouttez, gardez une louche d'eau de cuisson si besoin et réservez au chaud.

ÉTAPE 3

Salez et poivrez le suprême. Faites chauffer beurre + huile dans une poêle. Faites dorer côté peau 2–3 minutes, puis retournez. Baissez le feu et laissez cuire 12–15 minutes, en arrosant régulièrement. Retirez et gardez au chaud.

ÉTAPE 4

Dans la même poêle, ajoutez l'échalote ciselée et faites-la revenir. Ajoutez les morilles. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire de moitié.

ÉTAPE 5

Ajoutez le bouillon + 2–3 cuillères d'eau de trempage filtrée. Laissez mijoter 5 minutes. Incorporez la crème et laissez épaissir 3–4 minutes. Salez, poivrez

ÉTAPE 6

Déposez les tagliatelles dans l'assiette. Ajoutez le suprême (entier ou tranché). Nappez généreusement de sauce aux morilles.