

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



## SUPRÈME 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

 <b>Suprême de Poulet</b> 200g	 <b>Morilles sèches</b> 20grs	 <b>Echalote</b> 1 petite	 <b>Vin blanc</b> 8cl
 <b>Creme fraîche</b> 1	 <b>Tagliatelles</b> 150g	 <b>Beurre</b>	 <b>Bouillon de volaille</b> 8cl

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

 <b>Huile d'olive</b> 5g	 <b>Sel, Poivre</b> Selon votre goût
---	--

### L'ÉQUIPEMENT

1 poêle, 1 casserole,

### 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, indiqué 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. Déglaçez 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.