



LES VIGNERONS  
D'ARGELIERS  
ENGAGÉS DEPUIS 1931

# SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE AUX MORILLES



## ACCORD METS-VIN

Le duo idéal pour illuminer une table de fête réunit un suprême de volaille rôtie aux morilles et Les Combes de Lagasque, un chardonnay ample et élégant qui en sublime chaque bouchée.

Ingrédients :

- 4 suprêmes de volaille
- 30 g de morilles séchées  
(ou 150 g de morilles fraîches)
  - 1 échalote
- 20 cl de crème liquide entière
- 20 cl de bouillon de volaille
  - 30 g de beurre
  - Sel, poivre

## PRÉPARATION :

- Faites tremper les morilles séchées 30 minutes dans de l'eau tiède. Égouttez-les puis rincez-les soigneusement.
- Faites chauffer le beurre dans une cocotte, puis faites dorer les suprêmes de volaille sur toutes leurs faces. Salez et poivrez. Retirez-les et réservez-les.
- Dans la même cocotte, faites revenir l'échalote finement ciselée puis ajoutez les morilles. Mélangez quelques minutes.
- Versez le bouillon de volaille, portez à frémissement puis ajoutez la crème. Replacez les suprêmes dans la cocotte.
- Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 25 minutes. Vérifiez la cuisson de la volaille.
- En fin de cuisson, retirez le couvercle et laissez réduire doucement pour obtenir une sauce onctueuse et parfumée. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Servez les suprêmes nappés de sauce aux morilles, accompagnés d'une purée de céleri ou de pommes de terre fondantes.