

RECETTE GÉLINOTTES CHAMPIGNONS DES BOIS rév-6

1- ingrédients

poitrines de gélinottes

huile

beurre

farine

bouillon de poulet

crème cuisson 35% 2 x 475 ml

champignons des bois déshydratés (14 g/5oz)

mes préférés pour cette recette: morille

vin blanc et Porto

échalotes

jus de citron

RECETTE GÉLINOTTES CHAMPIGNONS DES BOIS rév-6

PRÉPARATION ET CUISSON

- dans un bol mettre champignons ajouter bouillon de poulet et 2 cs de Porto et couvrir. Après environ 2 hr égoutter les champignons des bois avec une passoire et réserver le bouillon de trempage.
- couper les poitrines en lanières d'environ 18 mm dans le sens des fibres de la viande.
- enfariner la viande et faire rôtir légèrement (beurre ou huile) (3 à 4 min) et réserver
- déglacer avec vin blanc, réduire et réserver
- brunir échalotes (beurre ou huile) et réserver
- cuire champignons (beurre ou huile) et réserver
- dans un chaudron placer: gélinottes, échalotes, déglçage, bouillon trempage des champignons des bois, bouillon de poulet (couvrir la viande et mélanger
- couvrir et cuire au four **250⁰ environ 2hr**
- ajouter la crème
- épaissir la crème si nécessaire

RÉALISER UN ROUX BLANC

Comment réaliser un roux blanc pour épaissir une sauce.

Cliquez sur le lien suivant: [roux blanc](#)

+++++

MORILLES



Jean Daneau