



## Émincé de poulet, sauce à la crème aux morilles

Temps de préparation env. 25 min.

### Ingrédients pour 4 portions :

600 g	Émincé de blanc ou de cuisse (plus juteux) de poulet
1 dl	Vin blanc
1 dl	Bouillon de poulet
1 cc	Sel
1 cc	Beurre (ramolli)
20 g	Morilles séchées (mises à tremper)
1 dl	Demi-crème
	Farine
	Beurre à rôtir
	Paprika, sel & poivre

### Préparation :

#### 1<sup>ère</sup> étape

Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle, singer légèrement l'émincé de poulet et le faire revenir dans la poêle pendant env. 5 minutes.

#### 2<sup>ème</sup> étape

Assaisonner avec une demi-cuillère à café de sel et réserver l'émincé à couvert dans un plat séparé.



## Préparation :

### 3<sup>ème</sup> étape

Déglacer la poêle avec le vin blanc et le bouillon de poulet, et amener brièvement à ébullition, puis laisser réduire à petit feu.

### 4<sup>ème</sup> étape

Mélanger une cuillère à café de farine au beurre ramolli et rajouter le tout dans la poêle en remuant bien. Incorporer ensuite les morilles égouttées et laisser mijoter l'ensemble pendant env. 5 minutes jusqu'à que la sauce soit liée.

### 5<sup>ème</sup> étape

Ajouter la crème et ramener la sauce à température (sans faire bouillir). Rajouter ensuite l'émincé et rectifier l'assaisonnement avec du paprika, du sel et du poivre.

Conseil : servir de préférence avec des nouilles ou du riz.