

Fricassée de volaille crémée et truffes au Chablis

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 poulet fermier,
- 2 échalotes,
- 1 truffe de 10 g,
- 3 cl d'huile d'olive,
- 20 cl de Chablis ,
- 15 cl de crème liquide,
- 600 g de tagliatelles fraîches,
- 10 g de gros sel,
- 3 branches de cerfeuil,
- Sel, poivre.
- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 15 minutes



Recette

- Découper le poulet : lever les cuisses et les filets, puis couper les morceaux de volaille en 2.
- Éplucher et ciseler les échalotes. Nettoyer la truffe. Couper 6 jolies lamelles et hacher le reste de la truffe.
- Dans une poêle chaude, verser un filet d'huile d'olive et colorer les morceaux de cuisse pendant 2 min sur chaque face.
- Les retirer ensuite et colorer les morceaux de filet côté peau, puis côté chair, pendant 30 secondes.
- Dans la même poêle, ajouter les échalotes et les faire suer avec une pincée de sel. Déglacer la poêle au Chablis
- A ébullition, ajouter les brisures de truffe, les morceaux de cuisse, assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire 8 minutes à couvert. Ajouter alors les morceaux de suprêmes, les assaisonner de sel et de poivre, puis les laisser cuire à couvert 5 minutes.
- Pour finir, verser la crème et porter à ébullition. Puis baisser le feu et cuire doucement pour faire épaissir la sauce.
- Eteindre et réserver au chaud.
- Porter à ébullition un grand volume d'eau avec le gros sel et cuire les tagliatelles al dente. Les égoutter et les verser dans un plat, puis les arroser d'un filet d'huile d'olive pour éviter qu'elles ne collent.
- Dans une assiette, dresser les tagliatelles harmonieusement (préciser la présentation), puis ajouter un morceau de poulet, arroser de sauce à la truffe et décorer d'une feuille de cerfeuil.
- Le plus du chef :
- Vous pouvez remplacer la truffe par des morilles.

Accord vin : Chablis