

# Cours de Cuisine



Un moment  
de plaisir !

4 personnes

- ◆ Gourmandise de poulet aux morilles
- ◆ Pommes dauphines

## INGREDIENTS

### Gourmandise de poulet aux morilles

- 1 poulet de 1,2 kg
- 2 carottes
- 1 oignon
- 40g de morilles
- Vin blanc
- Farine
- Poivre P.M
- Sel P.M

### Pâte à chou

- ◆ 125 g d'eau
- ◆ 40 g de beurre
- ◆ 60 g de farine
- ◆ 2 œufs
- ◆ Sel P.M

### Purée de pommes de terre

- ◆ 400 g de pommes de terre
- ◆ 50 g de flocons de pommes de terre
- ◆ Poivre P.M
- ◆ Sel P.M

## PREPARATION

### Préparation du poulet aux morilles

- ◆ Prendre le poulet
- ◆ Préparer la garniture aromatique : éplucher et couper en dés les carottes et l'oignon
- ◆ Découper le poulet vu pendant le cours, fariner et saisir, puis le mettre dans un faitout
- ◆ Pocher la garniture, déglacer au vin blanc, et ajouter le fond de volaille préparé avant
- ◆ Laisser cuire le tout pendant 45 min en mijotant.
- ◆ Ensuite, décanter le faitout et réduire le fond
- ◆ Après consistance, ajouter les morilles préalablement égouttées et les couper en 2
- ◆ En finition, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement avant de servir.

### Préparation de la pâte à chou pour les pommes dauphine

- ◆ Faire bouillir l'eau en mettant le beurre, le sel
- ◆ Ajouter la farine et mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en bois
- ◆ Sécher la pâte, ajouter les œufs un par un hors du feu

### Préparation de la purée de pommes de terre

- ◆ Eplucher les pommes de terre, les cuire à l'anglaise puis les passer au moulin
- ◆ Ajouter le sel, le poivre et les flocons de pommes de terre
- ◆ Ensuite, mélanger cette préparation à la pâte à chou.
- ◆ Faire des boulettes avec la préparation réalisée,
- ◆ Faire cuire les pommes dauphines à la friteuse
- ◆ Les sortir de la friteuse et les disposer sur du papier essuie tout.

A vous de jouer maintenant !  
Soyez de vrai petit chef ...