Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Chou farci de poulet aux morilles

Ingrédients

Préparation

Réhydrater dans 2 bols séparés d'eau chaude mais non bouillante les morilles et 4 tomates séchées.

Blanchir 4 belles feuilles de chou 4 minutes dans de l'eau bouillante salée. Bien les égoutter après les avoir rapidement rafraîchies.

Emincer les échalottes et les faire suer dans une belle noix de beurre.
Cuire à couvert pendant environ 5 minutes.

Couper les filets de poulet en 2. Les poser sur les feuilles de chou. Répartir les échalotes et tomates sur le poulet ainsi que le thym émietté et une pincée de piment d'espelette. Saler, poivrer.

Fermer les feuilles de chou et les ficeler en petits paquets.
Cuire 20 minutes à la vapeur. Pendant le cuisson, chauffer la crème avec les morilles égouttées. Faire réduire à consistance. Rectifier l'assaisonnement.

Servir en versant la sauce au fond de l'assiette et en posant le chou farci par dessus.

Notes :