

## Morilles farcies, zéphyr de petit pois, jus de poulet



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

**Pour les morilles farcies :** 24 grosses morilles, 100 g de blanc de poulet de Bresse, 100 g de crème fraîche, 1 blanc d'œuf assaisonnement, beurre, vin jaune

**Pour le jus :** 500g d'ailerons de volaille (ou un sachet de bouillon Ariaké de volaille), 1 cuillère de fond de veau en poudre, vin jaune, beurre

**Pour les petits pois :** 250g de petits pois écossés, beurre, sel sucre

**Pour le zéphyr :** 200g de petits pois, 200g de crème, sel, sucre, beurre

**Pour le coulis de morille :** Les parures de morilles, 6 champignons de Paris, 4 échalotes, beurre, 1 petite cuillère de fond de veau en poudre, vin jaune

**Pour le décor :** Pousses de petits pois

---

**Les morilles :** Laver soigneusement les morilles dans plusieurs bains d'eau successifs puis couper chacune d'elle au-dessus du pied pour laisser apparaître le trou central.

Réaliser une farce fine en mixant finement le blanc de volaille, le blanc d'œuf et la crème.

Assaisonner et réserver dans une poche à douille. Farcir chaque morille avec cette farce en laissant dépasser la farce sur 1cm. Ranger les morilles farcies dans un plat. Assaisonner.

A l'aide d'un pinceau, beurrer les morilles de beurre fondu et les arroser d'un trait de vin jaune.

Les cuire au four à 180° pendant 5 à 6mn. Les morilles et la farce vont cuire en même temps.

La farce doit être ferme mais ne doit pas souffler.

**Le coulis :** Emincer les échalotes et les champignons de Paris. Les faire suer dans un beau morceau de beurre. Ajouter les queues de morilles, 2dl de vin jaune, 1dl d'eau et 1 cuillère à café de fond de veau en poudre. Cuire 5mn à petits bouillons. Mixer finement.

**Pour le zéphyr :** Cuire 5mn les petits pois dans la crème avec un petit morceau de beurre, sel, sucre.

Mixer finement et passer au chinois. Remplir avec cette préparation un siphon et introduire 2 cartouches de gaz. Réserver dans un bain-Marie pas trop chaud.

**Les petits pois :** Glacer à blanc les petits pois dans un peu d'eau, sel, sucre et beurre.

**Le jus :** Réaliser un fond blanc de volaille en cuisant 30mn dans 1 litre d'eau.

Filter et lier avec 1 cuillère de fond de veau. Ajouter 2 dl de vin jaune. Réduire jusqu'à obtenir 2dl d'un jus onctueux. Cuire jusqu'à noisette une cuillère de beurre et ajouter au jus. Bien mélanger.

**Dressage :** Répartir le coulis de morille au fond de 6 assiettes. Poser harmonieusement les morilles farcies. Déposer au centre une cuillère de petits pois. Arroser les morilles de jus de poulet.

Finir en recouvrant les petits pois d'un zéphyr de petits pois. Décorer de pousses de petits pois.