



Préparation : Réhydrater les morilles pendant **1 heure** dans de l'eau tiède, les égoutter et passer le jus au tamis. Réserver.

Pour la farce, hacher finement les abats, la moitié des morilles et le lard. Mélanger la mie de pain égouttée avec l'œuf et le cognac. Saler et poivrer. Farcir le poulet avec cette préparation et recoudre avec la ficelle alimentaire.

Préchauffer le four à **160 °C** en chaleur tournante. Placer le poulet légèrement beurré sur une grille et glisser la lèche-frite en-dessous. Cuire pendant environ **90 minutes**.

Faire fondre 40 g de beurre dans une poêle, y faire mijoter le reste des morilles à feu moyen.

Dans une casserole, chauffer environ 200 ml de jus des morilles. Sortir le poulet du four et le poser sur un plat de service avec les morilles restantes. Déglacer le fond de volaille dans la lèche-frite avec le jus des morilles chaud et verser la sauce dans une saucière.

Astuce : peut se servir avec un gratin de pommes de terre.

Poulet farci aux morilles

Appareil Gaggenau : four, plaque de cuisson

Température : 160 °C

Position : chaleur tournante

Temps de préparation : 40 minutes +
90 minutes de cuisson

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients :

1 poulet d'environ 1,7 kg

40 g de morilles déshydratées

80 g de beurre

Sel

Poivre

Ingrédients pour la farce :

Foie et cœur du poulet

2 foies de volailles supplémentaires

50 g de lard frais

1 tranche de pain de mie sans croûte
trempée dans du lait

1 œuf

1 c. à soupe de cognac

Sel

Poivre

Ficelle alimentaire