

Blanquette de dinde aux morilles

Recettes pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 kg de dinde coupée en morceaux
- 1 carotte
- 1 panais
- 1 oignon
- 200g de morilles
- 1 clou de girofle et 1 bouquet garni (persil - thym - laurier)
- 1 verre de vin blanc huile d'olive

Sauce :

- 40 g de Maïzena
- 40 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 citron
- 1 jaune d'œuf sel poivre

1. Laver, éplucher et couper en rondelles la carotte et le panais. Dans une cocotte, faire dorer les morceaux de dinde avec un peu d'huile, du sel et du poivre. Rajouter les morceaux de carotte et de panais, l'oignon piqué du clou de girofle, le bouquet garni et le verre de vin blanc. Saler et poivrer. Recouvrir d'eau froide.
Porter à ébullition. Couvrir. Laisser bouillir doucement pendant une heure. Écumer pendant la cuisson.
2. Nettoyer et couper les champignons en quatre puis les faire revenir dans un peu d'huile à la poêle.
3. Pour la sauce : dans une casserole, mélanger sur feu doux le beurre et la Maïzena. Y ajouter le bouillon de volaille prélevé de la cocotte. Remuer jusqu'à ébullition avec une cuillère en bois. Laisser mijoter 10 min sur feu doux. Puis verser la sauce dans la cocotte. Rajouter les champignons, la crème fraîche, le jus du citron et le jaune d'œuf. Faire réchauffer le plat sans le laisser bouillir. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.