

Max cuisine une volaille demi-deuil de la mère Brazier

Ingrédients :

- 1 belle volaille de Bresse ou fermière ou une poularde
- Des morilles (réhydratées dans du porto blanc)
- Sel
- Plusieurs gousses d'ail
- Persil plat
- Thym
- Laurier
- 1 l de bouillon corsé
- 30 cl de crème
- Muscade

Pour réaliser la volaille demi deuil de la mère Brazier.

Décollez la peau à la main et fourrez la volaille de sel, d'ail, de persil, de thym et de laurier.

Introduisez les morilles préalablement réhydratées dans du porto blanc sous la peau et plongez la volaille dans un bouillon corsé, soit une heure dans un bouillon frémissant, soit trois heures à basse température, entre 60 et 75°.

Mélangez un peu du bouillon de volaille et le porto de la marinade et faites réduire. Ajoutez de la crème, de la noix de muscade et mixez. Réchauffez des morilles dans le reste de leur jus.

Pour le dressage, déposez les suprêmes de volaille dans une assiette. Garnissez de quelques morilles et mouillez avec leur jus.