

# Honza

LES BONS CHAMPIGNONS !

## Suprêmes de volaille aux morilles

Temps de préparation

 20 mn

Temps de cuisson

 30 mn

Personnes

 4

Difficulté



Coût



### Ingrédients

400g de Morilles surgelées Honza

4 suprêmes de volaille

30 g de beurre

2 échalotes

15 cl de vin jaune

20 cl de bouillon de volaille

150 g de crème fraîche épaisse

Sel, poivre

### Préparation

- 1 Pelez et émincez les échalotes.
- 2 Faites fondre le beurre dans une cocotte et faites colorer les suprêmes de volaille sur toutes leurs faces. Réservez-les.
- 3 Dans la même cocotte (sans retirer le gras), mettez les échalotes et faites-les revenir à feu moyen. Versez le vin jaune, laissez réduire quelques instants à petits bouillon et versez le bouillon. Poivrez.
- 4 Ajoutez les suprêmes et les morilles et faites cuire à feu doux et à couvert pendant 25 minutes.
- 5 Incorporez la crème, mélangez et prolongez la cuisson de 5 minutes. Salez si nécessaire et dégustez avec du riz ou des tagliatelles.