

# Chapon au Vin Jaune et aux Morilles (Style Georges Blanc)

---

## Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

- 1 chapon fermier (environ 3 kg)
- 50 g de morilles séchées (ou 200 g de morilles fraîches)
- 30 cl de Vin Jaune du Jura
- 20 cl de crème fraîche épaisse de Bresse
- 50 g de beurre demi-sel
- 2 échalotes ciselées
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- Sel fin et poivre du moulin

## Préparation des morilles

- Réhydrater les morilles séchées dans de l'eau tiède pendant 30 minutes.
- Filtrer l'eau de trempage à travers un linge fin ou un filtre à café pour récupérer le jus sans le sable.
- Rincer soigneusement les morilles à l'eau claire et les égoutter.

## Étapes de cuisson

- Découper le chapon en morceaux ou le préparer entier selon la taille de votre cocotte.
- Faire dorer les morceaux de chapon dans une cocotte avec le beurre jusqu'à obtenir une belle coloration.
- Ajouter les échalotes ciselées et laisser suer quelques minutes sans les brûler.
- Déglacer avec le Vin Jaune et laisser réduire de moitié à feu vif.
- Verser le jus de morilles filtré et ajouter le bouquet garni.
- Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 1h15 à 1h30.
- Ajouter les morilles environ 20 minutes avant la fin de la cuisson.
- En fin de cuisson, retirer le chapon, incorporer la crème fraîche à la sauce et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante.
- Remettre le chapon dans la sauce pour le réchauffer quelques instants avant de servir.

## Conseils de dressage et service

- Servir le chapon nappé généreusement de sauce aux morilles.
- Accompagner idéalement de tagliatelles fraîches, d'un gratin dauphinois ou de pommes de terre vapeur.
- Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre juste avant de servir.
- Accompagner ce plat avec le même Vin Jaune utilisé pour la cuisson.