



# POULET AUX MORILLES FACILE ET GRATIN DE COURGE SPAGHETTI



**Temps de préparation**  
25 minutes



**Temps de cuisson**  
2 à 3 heures



**Niveau de difficulté**  
★

## Ingrédients pour 6 personnes

Pour le poulet :

- 6 suprêmes de poulet
- 60g de morilles déshydratées
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20g de beurre
- 1l de crème
- 1 bouteille de vin du Jura
- Sel et poivre

Pour le gratin :

- 1 courge spaghetti (ou 2 selon la taille)
- 200g de lardons
- 2 oignons
- 25cl de crème
- 100g de parmesan

Préchauffer le four à 160°C, position chaleur tournante

## Préparation de la recette

Eplucher et émincer les oignons et les échalotes.

Réhydrater vos morilles 5 minutes dans 50cl d'eau tiède.

## Déroulement de la recette

Dans une poêle, faire fondre le beurre y faire colorer les échalotes. Ajouter vos morilles égouttées (garder l'eau de trempage et la filtrer avec un filtre à café ou un morceau de papier essuie-tout). Faire cuire vos morilles 5 minutes et ajouter 30cl d'eau de trempage. Mettre à feu doux.

Pendant ce temps, dans une grande casserole, faire revenir vos suprêmes avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive quelques minutes de chaque côté afin qu'ils soient colorés. Les réserver et jeter l'huile.

Dans cette même casserole, faire colorer les oignons avec le reste de l'huile d'olive. Ajouter les suprêmes, le vin, les morilles, le sel et le poivre.

Laisser cuire 1 heure à feu doux.

Ajouter le litre de crème et laisser cuire au moins 1 heure afin de laisser épaissir votre crème tranquillement...

Pendant ce temps, percer la courge avec la pointe d'un couteau et la plonger 20 minutes dans de l'eau bouillante salée (réaliser éventuellement cette cuisson la veille afin de ne pas vous brûler et afin aussi de gagner du temps).

Couper la courge en 2 et enlever les grains. Détacher la chair de la courge avec une fourchette.

Faire revenir les lardons avec les oignons. Quand ils sont colorés, ajouter les spaghetti de courge et la crème. Saler et poivrer, et laisser cuire 1 minute.

Remettre dans la peau de la courge. Saupoudrer de parmesan râpé et enfourner 20 minutes.



*Préférez les suprêmes de poulet plus faciles à cuisiner et à présenter qu'un poulet entier !*



*Si vous utilisez du vin jaune c'est encore meilleur... et si vous avez plus de morilles, n'hésitez pas à les utiliser car vos invités apprécieront tout !*



*Vous pouvez réaliser le gratin de courge à l'intérieur de la courge si celle-ci ne s'est pas cassée pendant la cuisson mais sinon utilisez un plat à gratin !*

*Un grand classique accompagné d'un gratin original. De quoi se régaler et surprendre vos invités !*