

Fricassée de poulet aux écrevisses



Plat **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 60 mn

Cuisson : 45 mn

Splendide recette aux écrevisses qui peut trouver sa place sur vos tables de fêtes. Servez bien chaud avec du riz créole.

Recette proposée par : Bernard DAUPHIN

Ingrédients

- 1 poulet - fermier d'1,8 kg environ
- 1 kg d'écrevisses - vivantes
- 4 carottes
- 4 tomates
- 50 g de pâte à chou
- 75 cl de vin - blanc sec du jura (à défaut de savoie)
- cognac
- 50 g de crème - double
- thym
- laurier
- estragon
- muscade
- 6 échalotes
- 4 gousses d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Séparez les écrevisses en deux après avoir retiré le boyau de la queue. Videz les coffres dans un récipient et réservez-les avec les carapaces.
- 2 Mixez les queues avec la pâte à chou et ajoutez la crème fraîche. Salez, poivrez et assaisonnez légèrement de muscade.
- 3 Remplissez alors les coffres avec cette mousseline à la poche à douille. Réservez. S'il reste de la farce, réalisez des petites quenelles (avec deux cuillères à dessert) qui seront pochées ensuite avec les coffres et servies en même temps.
- 4 Coupez le poulet en morceaux en conservant la carcasse et faites revenir les morceaux dans un peu d'huile d'olive.
- 5 Coupez les légumes en brunoise - échalotes, carottes, ail, estragon, thym et laurier - (brunoise = tous petits morceaux) et séparez-les en deux.
- 6 Coupez la carcasse en morceaux et faites-la revenir avec la moitié des légumes et deux tomates concassées. Quand tout est bien revenu, flambez avec 5 cl de Cognac et mouillez avec la moitié du vin blanc. Réduisez de moitié.
- 7 Faites de même avec la carcasse des queues des écrevisses et les coffres restants. Quand les coffres sont bien rouges, mouillez au Cognac, puis laissez bouillir et flamber. Remouillez avec le vin blanc, ajoutez les tomates concassées et réduisez de moitié.
- 8 Passez les deux sauces à la passoire fine en foulant bien, puis versez le tout dans la cocotte contenant les ailes et les cuisses.
- 9 Laissez mijoter 5 minutes à feu moyen et déposez-y les coffres farcis. Continuez la cuisson pour pocher les coffres et terminez de cuire le poulet.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

