

Poulet aux gambas



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 15 mn

Mariez la terre et la mer avec cette recette inédite !

Recette proposée par : Blog [Le fruit de ma passion](#)

Ingrédients

- 6 gambas (camarons)
- 4 pilons de poulet
- 20 cl de fond de volaille
- 4 cuillères à soupe de crème épaisse
- 2 cuillères à soupe de whisky
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- piment d'espelette
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre

Préparation

- 1 Dans une grande casserole, dorez la viande préalablement assaisonnée et enrobée de piment d'Espelette.
- 2 Ajoutez alors l'oignon et l'ail émincés, puis mélangez et laissez mijoter 1 minute.
- 3 Déposez les gambas, mélangez-les et faites cuire encore 1 minute. Arrosez d'alcool, flambez et laissez évaporer l'alcool.
- 4 Diluez le concentré de tomate avec du fond de volaille, puis ajoutez au mélange poulet-camarons. Remuez et laissez réduire quelques minutes.
- 5 Incorporez la crème et laissez cuire 2 minutes sur feu doux avant de servir bien chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

