Poulet aux écrevisses

14/02/2017 à 12h00

Par Rémy Labarrière

Temps de cuisson : 1h

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1,2 kg de poulet
- 12 écrevisses
- 2 l de fond de volaille
- 1/2 cuillère à café d'estragon haché
- 1 cuillère à café de persil haché
- 80 g de carottes (à détailler en rondelles cannelées)
- 80 g d'oignons (à détailler en rondelles cannelées)
- 1 bouquet garni
- ¼ de litre de sauce américaine

Pour la sauce américaine :

- 50 g d'échalotes
- 80 g de carottes
- 50 g de tomates
- Une tête d'ail
- ¼ de litre de vin blanc
- 5 cl de cognac
- 1 litre de mouillement (fumet de poissons ou eau)
- 0,5 kg de crabes

Préparation :

- Habillez le poulet. (Finissez de vider la volaille si besoin);
- Dans la cocotte ou dans un autre récipient de cuisson, faites chauffer le fond de volaille avec les rondelles d'oignon et de carottes. Ajoutez le poulet assaisonné, faites cuire à faible bouillon 25 minutes;
- Dans le bouillon, plongez les écrevisses 2 minutes, réservez au chaud;
- Préparez la sauce américaine (voir un peu plus loin), mouillez-la avec la cuisson du poulet;
- Détaillez le poulet;
- Dressez et arrosez de sauce, puis ajoutez les écrevisses autour et le persil et l'estragon hachés.

La sauce américaine :

- Ciselez l'échalote, détaillez les carottes, ajoutez l'ail écrasé, les tomates en dés, puis le crabe;
- Faites flamber le cognac, déglacez le vin blanc et enfin ajoutez le mouillement.
- Faites cuire 30 minutes.