

<http://www.cpalb.fr/le-poulet-aux-ecrevisses>



Date de mise en ligne : vendredi 24 mai 2013

---

Copyright © Club de plongée d'Aix les Bains, lac du Bourget - Tous droits

réservés

---

# Le poulet aux écrevisses

---

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 75 minutes

## Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 gros poulet (1,5 à 2 kg)
- 24 écrevisses
- 100 g de carottes
- 100 g d'oignons
- 50 g d'échalotes
- 300 g de tomates fraîches
- 5 cl d'huile
- 100 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche
- 10 cl de cognac
- 50 cl de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 4 gousses d'ail
- 2 bouquets garnis
- 1 branche d'estragon
- 100 g de farine
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- persil
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Préparer les écrevisses : les châtrer en arrachant la partie centrale de la nageoire de la queue afin d'éliminer le boyau qui risquerait de donner de l'amertume. Les faire revenir vivement à l'huile, ajouter 50g de carotte, 50g d'oignons et 50g d'échalotes émincées, flamber avec 5 cl de cognac, ajouter 40 cl de vin blanc, l'estragon, les tomates fraîches coupées en quatre, le concentré de tomate, 1 bouquet garni, 2 gousses d'ail, sel et poivre. Cuire 10 minutes à feu vif.

Au terme de la cuisson, retirer les écrevisses et mettre de côté le jus de cuisson.

Préparer la volaille : couper le poulet en morceaux. Avec les abats et carcasses, préparer un 'bouillon blanc' : 3/4 d'heure de cuisson à l'eau frémissante avec garniture aromatique (poireaux, 50g de carottes, 50g d'oignons, 2 gousses d'ail, du céleri et 1 bouquet garni). Il faut 3/4 de litre maximum de bouillon fini.

Fariner les morceaux de poulet, les faire revenir avec 50 g de beurre dans une cocotte ou un plat creux. Cuire doucement au four 20 ou 30 minutes.

Finition de la sauce : au terme de la cuisson du poulet, retirer les morceaux, enlever la graisse du récipient, ajouter 5 cl de cognac et 10 cl de vin blanc, laisser réduire, mettre la sauce de cuisson des écrevisses et le 'bouillon blanc', puis laisser bouillir. Lier au beurre manié (mélange froid du beurre et de farine en quantités égales), ajouter le beurre

## Le poulet aux écrevisses

---

manié progressivement afin d'obtenir le degré de liaison désiré, ajouter la crème fraîche puis laisser bouillir quelques minutes de nouveau.

Servir en plat creux, disposer morceaux de poulet et écrevisses, napper de sauce, puis saupoudrer de persil et d'estragon haché.

Attention : les écrevisses peuvent être décortiquées (en garder uniquement quelques unes pour la décoration). Le nombre de celles-ci peut varier en fonction du budget.

Conseil vin : graves