

🌀 *Poulet aux écrevisses* 🌀

🌀 *INGREDIENTS* 🌀

- 2 cuisses de Poulet
- 300 g d'écrevisses crues
- ½ oignon – ½ carotte
- 1 cuillère de concentré de tomate
- 40 cl vin blanc environ
- 3 cl cognac
- thym – laurier – ail
- sel - poivre
- huile d'olive
- piment d'Espelette (1 pointe de couteau)

Saler et poivrer les cuisses de poulet, les faire revenir dans de l'huile d'olives « LES DEBARRASER ».

Dans la même huile, fumante, faire sauter les écrevisses préalablement décongelés (2 mn). Ajouter la carotte en dés et l'oignon émincé. Faire revenir jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide. Ajouter le concentré de tomate en mélangeant bien et cuire environ 1mn. Flamber avec le cognac, laisser cuire encore quelques secondes et mouiller avec le vin blanc. Ajouter un brin de thym et la feuille de laurier, ainsi que la gousse d'ail écrasée et le piment d'Espelette. Ajouter les cuisses de poulet et cuire environ ¾ d'heure. Vérifier la réduction pendant la cuisson et ajouter de l'eau si nécessaire. La liaison devrait se faire toute seule avec le concentré de tomate. Si parfois vous aviez trop mouillé en cour de cuisson, lier à la maïzena ou sortir le poulet et laisser réduire la sauce jusqu'à la consistance voulue... rectifier l'assaisonnement.

Servir avec le risotto ou des pâtes fraîches.