

# Poulet aux écrevisses

 4 PERS.



 30 MIN.

 40 MIN.



4 - 5 blancs de poulet  
 16 écrevisses  
 1 petit oignon (*ou 1 échalote*)  
 2 gousses d'ail  
 1 boîte de bisque de homard  
 200g de tomates concassées  
 10 cl de vin blanc (*ou bouillon de légumes*)  
 2 cl Cognac (*facultatif*)  
 1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
 20cl de crème épaisse  
 1 dosette de safran, sel et poivre

- Découpez les filets de poulet en aiguillettes.
- Émincez l'oignon et hachez l'ail.
- Dans une cocotte, faites fondre l'oignon et l'ail dans la moitié de l'huile d'olive.
- Ajoutez les morceaux de poulet et laissez-les dorer une dizaine de minute.
- Déglacez au vin blanc, ajoutez le concassé de tomate et la bisque de homard et le safran.
- Laissez mijoter 25 - 30 minutes.
- Pendant ce temps faites revenir les écrevisses dans l'huile restante. Lorsqu'elles sont bien chaudes flambez-les avec le cognac (cette étape est facultative).
- Ajoutez les écrevisses et la crème épaisse dans la cocotte et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 10 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Servez avec un riz blanc ou des tagliatelles à l'encre de seiche par exemple.

