Poulet de Bresse aux écrevisses

Écrit par Administrator

Par le chef Gilles POULET.

Pour 6 personnes :

un poulet de Bresse de 1,8 kg, 24 écrevisses, 3 échalotes ; 3 gousses d'ail ; une carotte ; un bouquet aromatique, 2 belles tomates bien mûres, une noix de beurre, ½ litre de crème fraîche de Bresse, un verre de vin blanc de Bourgogne aligoté ; 2 cl de Fine de Bourgogne, sel, poivre.

Détacher les cuisses et lever les filets du poulet.

Dans une sauteuse faire revenir les écrevisses, ajouter ail, échalotes, carotte (en petits dés), la tomate pelée et concassée, le vin blanc et la Fine.

Compléter le mouillement « à hauteur » avec un bouillon de volaille confectionné avec la carcasse du poulet.

Cuire.

Retirer les écrevisses et en réserver 12 pour le dressage.

Piler le reste et remettre à cuire et réduire dans la sauce.

Passer à la passette fine.

Dans une casserole adaptée, faire revenir les morceaux de poulet, bien dorés de chaque côté.

Jeter la graisse et mouiller avec le fonds d'écrevisses.

Couvrir et cuire à petit bouillon environ 30'.

Réserver le poulet et crémier généreusement.

Réduire jusqu'à consistance sirupeuse, rectifier l'assaisonnement et remettre le poulet en cuisson pour 10'.