

**RECETTE CUISINE des GONES**



**POULET AUX ÉCREVISSES FAÇON HUGON**

1 poulet de 1.5 kg  
20 écrevisses  
3 tomates concassées  
50 cl de vin blanc sec  
Fond de volaille  
26 cl de crème fleurette  
2 oignons  
2 carottes  
50 g de beurre  
3 cuillerées d'huile  
1 bouquet garni  
Estragon  
Sel et poivre



Préparation :

Ingrédients : Pour 4 personnes

Découper le poulet en 4 morceaux, les faire revenir à feu vif dans une sauteuse au beurre.

Les faire juste dorer.

Les retirer et les réserver sur le côté du fourneau.

Dans une deuxième sauteuse, faire revenir à l'huile fumante les écrevisses (châtrées et troussées).

Quand elles sont bien rouges, jeter dessus les oignons et les carottes hachés.

Bien remuer et mouiller avec le vin blanc et le fond de volaille.

Ajouter les tomates concassées, le bouquet garni et assaisonner fortement.

Laisser cuire 15 mn.

Ensuite, retirer les écrevisses et le déposer dans un plat.

Verser leur jus de cuisson sur le poulet et laisser mijoter 35 mn à feu doux.

Retirer les morceaux de poulet.

Faire revenir le jus de cuisson à plein feu.

Ajouter la crème et l'estragon.

Quand cette préparation est réduite, rectifier l'assaisonnement.

Dressage

Dresser le poulet sur un plat de service avec les écrevisses.

Passer la sauce au Chinois et servir avec un riz créole.

le vin pour ce plat doit être souple et léger s'il est rouge.

Un blanc de blanc de Champagne convient également très bien.