



Poularde aux écrevisses et au champagne

PAR ICI LA RECETTE!

Ingrédients

- 1 poularde en morceaux
- 18 écrevisses cuites
- 1 échalote
- 2 poireaux
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 bouquet d'estragon
- 20 cl de crème fraîche
- 2 blancs d'œufs
- 50 g farine tamisée
- 75 g beurre
- 1 bouteille de champagne
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 0,5 cuil. à café de graines d'anis
- 2 pincées de sucre glace
- Sel
- Poivre

- 1 Battez légèrement les blancs d'œufs à la fourchette. Incorporez la farine, le sucre glace, 1 pincée de sel et 50 g de beurre fondu. Réservez cette pâte 30 min au frais. Puis étalez-la finement par cuillerées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Posez un brin d'estragon sur chacune. Enfourez 4 min sur th. 6 (180°C). Dès la fin de la cuisson, décollez les tuiles du papier et réservez.
- 2 Ébouillantez 10 min les poireaux soigneusement nettoyés. Réservez le vert et hachez le blanc. Faites dorer la poularde dans l'huile et 25 g de beurre. Ajoutez l'échalote hachée. Laissez cuire 5 min en remuant. Versez le champagne, ajoutez le blanc de poireau et laissez mijoter à petits bouillons 40 min environ. Incorporez la crème à mi-cuisson.
- 3 Décortiquez les écrevisses et réchauffez-les 5 min dans 50 cl d'eau bouillante avec les graines d'anis. Égouttez les écrevisses et entourez-les, une par une, de vert de poireau. Réservez au chaud.
- 4 Nettoyez et mixez les herbes et incorporez-les à la sauce au champagne.
- 5 Servez la poularde, entourée d'écrevisses, de sauce et de tuiles à l'estragon.



source : © Rouvrais/Prismapix

TEMPS :

1 h

QUANTITÉ

4 personnes