






## TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 4 / 6
- Préparation :  15 mn
- Cuisson :  1h
- Difficulté : 

## INGRÉDIENTS

- 1 poularde de Bresse découpée par votre boucher
- beurre
- 1 litre de crème fleurette
- 3 oignons grelots
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- persil
- Ecrevisses
- Cognac et porto

## SUGGESTION VIN

- Vin blanc d'Arbois
- Pouilly Montravel

# POULARDE AUX ECREVISSES

## \* PRÉPARATION \*

Dans une large sauteuse, sur feu vif, dans un joli beurre blond, faire dorer les morceaux.

Ajouter les éléments aromatiques (ail, oignon, échalote coupée en 2, thym, laurier et persil), continuer à remuer sans faire dorer la garniture.

Dégraissier, flamber au cognac et au porto, amener les écrevisses lavées et châtrees, les mettre avec la volaille et cuire 7 à 8 minutes

Retirer les écrevisses et les réserver.

Finir la cuisson de la volaille avec la crème pendant 30 minutes.

Retirer la volaille et filtrer la crème qui aura pris une belle couleur ocre.

Remettre la volaille et les écrevisses, ainsi que la sauce bien lisse. Si vous en disposer, râper une truffe au dernier moment sur la volaille.

Servir avec des cardons, un riz blanc ou des pommes de terre nouvelles au beurre.

**LA BOUCHERIE TROLLIET**  
vous souhaite un très bon appétit !

**Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3<sup>ème</sup>**  
**Tél. : 04 78 62 36 60**

[www.boucherie-trolliet.com](http://www.boucherie-trolliet.com)