

## Poularde aux écrevisses



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.5	Morille sauvage séchée en tubo 200 g SABAROT	0247859
0.25	Bourgogne Chardonnay vin blanc AOC en bouteille 75 cl MOILLARD GRIVOT	0202942
0.005	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
0.01	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
0.015	Huile d'olive vierge AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203613
4 PCE	Thym entier en boîte 165 g DUCROS	0010323
2 PCE	Laurier en feuille en sachet 500 g LA CASE AUX EPICES	0044034
PM	Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL	0094131
PM	Poivre noir du Kerala en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244929
0.04	Fonds blanc de volaille Premium en pâte en pot 630 g CHEF	0003156
18 PCE	Ecrevisses	~
1 PCE	Poularde Chapon	~
0.2	Crème épaisse entière	~
0.01	Beurre	~

### Étapes de préparation

1

Faire revenir les écrevisses dans le beurre jusqu'à ce que les carapaces soient

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

- 1 rouges vives. Retirez-les du feu et mettez en 6 de côté pour la finition.
- 2 Réhydrater les morilles dans l'eau chaude pendant 20 minutes puis les égoutter.
- 3 Décortiquer 6 écrevisses et garder les carapaces.
- 4 Faites revenir les carapaces dans l'huile d'olive et ajouter les échalotes, l'ail, puis déglacer au vin blanc. Mouiller au fond blanc, laisser cuire 20 minutes puis passer le tout au chinois.
- 5 Couper et assaisonner à la fleur de sel et au poivre du Kerala la poularde. Faire revenir le tout dans une cocotte puis ajouter la sauce avec le laurier et le thym. Laisser cuire à couvert pendant 1h.
- 6 Faites poêler les champignons puis les ajouter dans la cocotte avec la crème et laisser réduire pendant 10 minutes. Réchauffer dans du beurre les queues d'écrevisse et les rajouter en fin de cuisson dans le plat.
- 7 Présenter dans un plat avec les écrevisses entières en décoration.