

# Fricassée de poulet d'Auvergne fermier bio aux écrevisses, riz frit et poireaux au citron



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
216438	Sauté de poulet fermier sans os sans peau VF BIO 30/60 g	1.5 Kilo
41287	Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200	100 Gramme
32226	Oseille coupée en galet 30 g Bonduelle	1 Pièce
178754	Baby champignons de Paris 2,5 kg	600 Gramme
22512	Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid	200 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	40 Gramme
26000	Crème légère liaisons et cuissons 18% MG UHT 1 L Président Professionnel	250 Gramme
	Concentré de tomate	60 Gramme
	Farine	60 Gramme
	Paprika	30 Gramme

## Etapes de préparation

- 1 Cuisson des champignons en bac gastro et du sauté sur grille au-dessus à 250°C.
- 2 Enfourner en même temps les grilles de sauté de volaille avec intervalle des champignons pour que le jus de cuisson coule dessus jusqu'à coloration.
- 3 Faire revenir les échalotes, l'ail au beurre et rajouter le concentré de tomate, le paprika et la farine. Assaisonner de sel, poivre. Déglacer au vin blanc.
- 4 Mouiller à hauteur avec le bouillon de cuisson de volaille et les champignons. Crémier et rectifier l'assaisonnement.
- 5 Rajouter les champignons, les hauts de cuisses de volaille et les queues d'écrevisses pour finir la cuisson ensemble.
- 6 Servir avec un riz aux oignons grillés et des poireaux au citron.

# Fricassée de poulet d'Auvergne fermier bio aux écrevisses, riz frit et poireaux au citron