

# POULET AUX GAMBAS FLAMBEES

Cours du 20 décembre 2017

Pour 4 personnes

## Ingrédients

4 cuisses de poulet avec la contre cuisse  
2/3 gambas par personne (calibre 10/12)  
25 cl de vin blanc sec  
1 gousse d'ail  
1 oignon  
300 g de bisque de homard  
1 CS de concentré de tomates  
QS d'estragon sec  
1 CS de cognac pour flamber  
Riz  
Huile d'olive

## Préparation

1. Couper les cuisses au niveau de l'articulation
2. Faire revenir les cuisses de poulet et à la fin de la dorure, rajouter l'ail émincé. Dégraisser si besoin ; arroser de vin blanc
3. Cuire à feu doux 25 mn environ ; retourner le poulet à mi-cuisson ; assaisonner
4. Garder 4 gambas entières et couper les antennes
5. Couper les antennes et décortiquer les autres gambas
6. Faire revenir dans l'huile d'olive, les gambas 30 secondes de chaque côté ; éteindre la hotte, flamber au cognac ; réserver
7. Ajouter la bisque de homard dans le poulet avec le concentré de tomates et l'estragon et laisser frémir 20 mn environ
8. Incorporer les gambas 5 mn avant de servir avec du riz

