

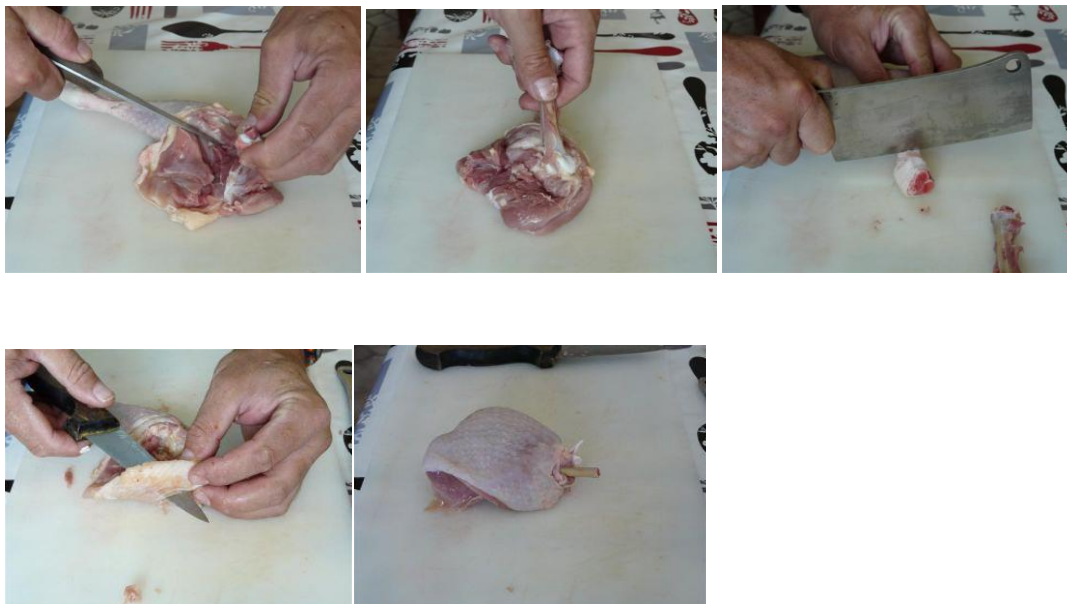
FAISONSLESCOURSES : (pour 4 personnes)

- 4 cuisses de poulet noir label rouge
- 20 langoustines moyennes fraîches
- 4 champignons de paris (à remplacer par des pleurotes selon saison)
- 2 échalotes
- 4 tomates moyennes
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de crème liquide
- 5 cl de cognac ou armagnac
- 100 gr de beurre
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 dl de vin blanc de cuisine
- 1 pincée d'estragon
- 1 boîte de bique de homard (20 cl)
- Facultatif : safran

Au total, pas de quoi se ruiner.

PASCOMPLIQUE :

Si tu t'en sens capable, commence par mettre tes cuisses en jambonnette (pas les tiennes évidemment, t'es pas assez souple) en faisant comme ça :



LA CUISSON :



Commence par faire sauter tes morceaux de volaille dans un peu de beurre chaud sans trop les colorer, assaisonne de sel et de poivre. Couvre et laisse cuire 30 mn environ.

Pendant la cuisson du poulet, tu vas décortiquer les langoustines (tu en gardes une entière par personne pour tes assiettes) et réaliser ta sauce :



Une fois les langoustines décortiquées, fais les sauter dans de l'huile d'olive à feu vif



Flambe au cognac ou à l'armagnac et laisse réduire 5 minutes



Ajoute les pieds des champignons, les tomates et les échalotes.



Ajoute ton vin blanc



Mouille avec 50 cl de fond blanc de volaille, couvre et laisse cuire trente minutes.



Fais sauter tes langoustine décortiquées dans un peu de beurre, et flambe au cognac ou armagnac là encore. (Attention, pas plus de deux minutes en remuant doucement pour pas les pulvériser).

C'est la magie de la télé comme disait Guy Lux, trente minutes on passées et la sauce est cuite.

Passes la au chinois et ajoute ta bisque de homard.



Fais chauffer et cuis tes langoustines entière dedans pendant 1 mn à compter de l'ébullition. Débarrasse au chaud.

Ajoute ta crème dans la sauce et fais réduire 5 minutes.

Assaisonne



Fais sauter tes têtes de champignons émincées



Mélange la sauce avec le poulet et les champignons, et fais mijoter 10 mn.

Y a plus qu'à dresser en assiette avec tes langoustines décortiquées, tes langoustines entière et en garniture d'accompagnement, un riz pilaff au safran fera l'affaire.