

*Recette offerte par
Gaub Volailles, 63 rue de la Chapelle, 57000 Metz Sablon*

- *Poularde de Bresse aux écrevisses* -

Ingrédients :

- 1 poularde de Bresse (2 Kg)
- 3 carottes
- 2 oignons
- clous de girofle, 1 bouquet garni et 1 feuille d'estragon
- quelques champignons et quelques lamelles de truffe
- 1 verre de vin blanc
- sel et poivre

pour la sauce :

- 3 noix de beurre
- 12 écrevisses
- 1 petit verre d'Armagnac
- crème fraîche à volonté

L'association de la poularde de Bresse et des écrevisses semble assez étonnante, mais vous surprendrez agréablement vos invités.

Prenez une belle poularde de Bresse (2 kg) jeune et grasse à souhait, et surtout bien en chair.

Faites-la pocher dans un bouillon dans lequel vous aurez mis du vin blanc, des oignons, des clous de girofle, des carottes, de l'estragon et un bouquet garni. Vous laisserez cuire lentement sur le coin du feu pendant une heure.

Préparez de la façon suivante la sauce qui lui est destinée : dans une casserole, mettez quelques noix de beurre, chauffez et ajoutez une douzaine d'écrevisses. Faites-les revenir à feu très vif, n'utilisez que les écrevisses de nos rivières car elles sont infiniment plus généreuses en saveur que celles qui nous viennent de Tchécoslovaquie ou d'ailleurs. Laissez-les rougir, flambez à l'Armagnac, ajoutez abondamment une bonne crème fraîche, laissez réduire et retirez les écrevisses. Dégagez les queues, pilez finement les carcasses, remettez-les dans votre casserole, laissez cuire afin d'obtenir une crème parfumée et onctueuse.

Découpez votre poularde de Bresse, dressez-la sur un plat chaud, en ajoutant quelques champignons, des lamelles de truffe et les queues d'écrevisses.

Arrosez abondamment de sauce.

Le sommelier vous conseille : un BOURGOGNE léger
