



POULET AUX ÉCREVISSSES ET GRATIN DE POMME DE TERRE



Temps de préparation
20 minutes



Temps de cuisson
50 minutes



Niveau de difficulté
★★

Ingrédients pour 6 personnes

6 cuisses et dessus de cuisses de poulet
500g d'écrevisses décortiquées
6 écrevisses entières pour la décoration
2 oignons rouges
4 gousses d'ail
3 échalotes
5 tomates
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à café de Maïzena
500ml de vin blanc sec
55cl de crème fraîche épaisse
2 branches de thym et romarin
4 feuilles de laurier
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1kg500 de pommes de terre à chair ferme
type Amandine ou Charlotte
20g de beurre
200g de comté râpé
100ml de lait
Sel, poivre, piment d'Espelette

Déroulement de la recette du poulet

Dans une cocotte, faire revenir le poulet 5 minutes avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter le thym, le laurier et le romarin.

Mettre à feu doux, saler et poivrer.

Dans une poêle, faire revenir 5 minutes les oignons, 3 gousses d'ail et les échalotes émincées dans le reste d'huile d'olive. Incorporer les écrevisses décortiquées, saler et poivrer.

Ajouter le contenu de la poêle dans la cocotte, ainsi que les tomates épluchées et coupées en dés.

Délayer la farine et la Maïzena dans un peu de vin blanc et ajouter dans la cocotte ainsi que le reste de vin blanc.

Ajouter les écrevisses entières.

Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ébullition.

Baisser et laisser cuire 15 minutes.

Ajouter 25cl de crème fraîche et 2 pincées de piment d'Espelette et laisser cuire à nouveau 15 minutes.

Déroulement de la recette du gratin

Préchauffer votre four à 200°C, position chaleur tournante.

Eplucher les pommes de terre, les couper en fines rondelles, laver et éponger.

Beurrer et frotter un plat allant au four avec la dernière gousse d'ail.

Alternier pommes de terre, sel, poivre, le reste de crème, fromage. Remplir ainsi le plat en terminant par le fromage. Arroser avec le lait.

Enfourner 1 heure.



Pour une présentation encore plus jolie, utilisez des suprêmes de poulet !



Si vous n'avez pas le temps de réaliser le gratin, vous pouvez servir le plat avec des pâtes fraîches !

Un classique terre-mer qui saura régaler toute la table.