

## Fricassée de volaille aux langoustines

## Fricassée de volaille aux langoustines

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 40 minutes

Pour 6 personnes

### Ingédients

1 poulet de Bresse  
18 langoustines crues  
1 botte d'asperges vertes (surgelées)  
50 cl de crème fraîche  
50 g de beurre  
10 g de concentré de tomates  
1 verre de vin blanc sec  
3 cuillères à soupe de fond de volaille en poudre  
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide  
1 échalote  
1 bouquet garni  
poivre

### Préparation

Détachez la tête des langoustines, faites chauffer l'huile dans une cocotte, saisissez les têtes légèrement écrasées au rouleau à pâtisserie. Faites-les dorer, ajoutez l'échalote épluchée et ciselée, le concentré de tomates et le bouquet garni. Salez, poivrez et déglacez avec le vin blanc. Faites réduire de moitié, ajoutez le fond de volaille dilué dans 25 cl d'eau bouillante. Laissez mijoter 30 min à feu doux, puis filtrez le bouillon.

Découpez le poulet en morceaux (ou demandez au volailler de le faire). Dans une sauteuse, faites fondre 25 g de beurre et saisissez les morceaux de volaille de tous côtés. Mouillez avec le bouillon de langoustine, la crème et laissez mijoter 50 min à feu doux. Faites cuire les asperges 12 min à l'eau bouillante salée, égouttez et réservez au chaud.

Cinq minutes avant la fin de la cuisson de la volaille, incorporez les queues de langoustines dans la cocotte. Egouttez les morceaux de volaille et les langoustines et disposez dans un plat de service. Fouettez la sauce en y ajoutant le reste de beurre, filtrez-la et nappez-en les morceaux de volaille et les langoustines. Ajoutez les pointes d'asperges, rectifiez l'assaisonnement et servez.

### Le bon accord vin

un gewurztraminer

Notes personnelles