

Poulet à la Bisque d'écrevisses de Camargue

I N G R É D I E N T S

Pour 4 personnes

- 1 poulet
- 2 échalotes
- 2 cuillers à café de sauce soja
- Bisque d'écrevisses (420 ml)
- Riz long de Camargue

P R É P A R A T I O N

- Faire dorer le poulet
- Ajouter les échalotes quelques secondes
- Réserver le tout
- Déglacer la cocotte avec 1 verre de bisque
- Ajouter la sauce soja
- Réduire le feu
- Remettre le poulet et les échalotes
- Compléter avec le reste de bisque
- Laisser cuire à feu doux jusqu'à cuisson complète.

A servir avec du riz sauvage de Camargue



<http://www.louchambri.com>