



Poulet aux langoustines



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 poulet coupé en morceaux
- 1/2 litre de bisque de homard
- 12 langoustines
- 1 gros oignon
- quelques gousses d'ail
- 3 cuillères à café de concentré de tomate
- sel, poivre
- piment (facultatif)

Préparation de la recette :

Faire revenir les morceaux de poulet avec l'ail et l'oignon hachés.

Ajouter la purée de tomate et la bisque de homard, puis les langoustines. Relever avec du piment, saler, poivrer.

Faire cuire à feu doux pendant 45 min.

Remarque :

On peut remplacer les langoustines par des écrevisses.