



Logis de France
de Bourgogne

// NOTRE LIVRE DE RECETTES DE *Saône et Loire*

Suprême de Volaille de Bresse aux Ecrevisses (4 personnes)

Dans une sauteuse, faire revenir au beurre 4 jolis suprêmes de volaille de Bresse, les cuire environ 5 min, saler et poivrer, et les réserver au chaud.

Dans cette même sauteuse, colorer une vingtaine d'écrevisses préalablement châtrees.

Flamber au cognac et incorporer 2 échalotes finement ciselées, déglacer avec 4 cl de coulis d'écrevisse (facile à trouver dans le commerce).

Ajouter à cela 4 cuillères à soupe de crème et monter cette sauce avec quelques noisettes de beurre, puis rectifier l'assaisonnement.

Vous pouvez alors dresser les suprêmes de volaille dans des assiettes chaudes sur un lit d'épinard et disposer les écrevisses autour de l'assiette en décoration.

Accompagner également de petits légumes tournés cuits au beurre.

Bon appétit !