

Poulet aux Crevettes

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 1 poulet coupé en morceaux
- 500 g de crevettes crues
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 30 cl de vin blanc
- 20 cl de purée de tomates
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 50 cl de fumet de poisson
- 250 g de champignons
- 3 carottes
- 1 pincée de gingembre râpé
- Huile, sel, poivre, thym
- 1 cuillère à soupe de farine



Préparation :

- Faire dorer les morceaux de poulet.
- Ajouter les oignons émincés, l'ail écrasé, le gingembre, sel, poivre, et le thym.
- Saupoudrer de farine.
- Bien mélanger.
- Après une légère coloration, ajouter le vin blanc et le fumet de poisson et la purée de tomates.
- Cuire 20 min.
- Faire colorer les champignons et les bâtonnets de carottes.
- Les mettre dans le poulet avec les crevettes.
- Cuire 5 min et ajouter la crème.