

# Poulet aux gambas et à la bisque de homard

Temps de préparation : 5 min  
Temps de cuisson : 15 min

## Ingrédients pour le court bouillon des gambas







- 1100 g d'eau
- 200 g de vin blanc
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 c. à s. de bouquet garni déshydraté
- 5 c. à s. de grains de poivre
- 1 c. à s. de gros sel gris
- 400 g de gambas (18 pièces) (ou écrevisses)

Dans le bol du CK, verser l'eau, le vin blanc, la carotte coupée en rondelles, l'oignon coupé en 8, le bouquet garni déshydraté, les grains de poivre et le gros sel.

Cuire au petit bouillon pendant 10 minutes à 100°C à la vitesse 2. (panier inox retourné).

Placer le panier inox dans le bol, poser les gambas à l'intérieur.

Cuire 5 minutes à 100°C à la vitesse 2. (sans verre doseur). Réserver.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	eau, vin blanc, carotte, oignon, bouquet garni, grains de poivre, gros sel	10 min	100°C	2	
 	gambas	5 min	100°C	2	

A la casserole ou au micro ondes, cuire 300 g de riz long étuvé pendant la cuisson des gambas. Réserver.  
(ou encore après la cuisson des gambas ou écrevisses en utilisant le court bouillon pour cuire le riz)

## Ma touche perso :



# Poulet aux gambas et à la bisque de homard

Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 21 min

## Ingrédients pour la cuisson du poulet :

- 1 échalote
- 2 oignons
- 2 branche(s) de céleri (ou 1 bulbe de fenouil)
- 50 g d'huile d'olive
- 50 g de beurre doux
- 100 g de cognac (1 verre doseur)
- 1 boîte de bisque de homard
- 400 g de vin blanc
- 1 c. à c. de thym
- 2 c. à c. de sel fin de Guérande
- 5 tours de poivre 5 baies (moulin)
- 800 g de blancs de poulet

Mettre dans le bol du ICK, l'échalote, les oignons coupés en 8 et les branches de céleri (ou bulbe de fenouil) coupées en tronçons. Hacher finement 4 tours de TURBO.








Ajouter le beurre et l'huile d'olive. Faire rissoler, panier retourné, 4 min/100°C/vit "1/S".

Insérer le fouet sur les lames. Ajouter le cognac et la bisque de homard.

Verser un peu de vin blanc dans la boîte de bisque pour la rincer, et vider dans le bol avec le reste de vin blanc.

Ajouter le thym, le sel fin de Guérande et le poivre 5 baies. Faire mijoter 8 min/110°C/vit 2.

Ajouter les blancs de poulet coupés en gros cubes, faire mijoter 9 min/110°C/vit 2.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Echalote, oignons, céleri				4 x TURBO
	Beurre, huile d'olive	4 min	100°C	1/S	
	Cognac, bisque, vin blanc, thym, sel, poivre	8 min	100°C	2	
	Poulet	9 min	110°C	2	

Retirer le fouet en fin de cuisson. Séparer la sauce et la viande en filtrant à l'aide du panier inox. Réserver la viande dans un plat au chaud jusqu'au dressage.

## Ma touche perso :







# Poulet aux gambas et à la bisque de homard

Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 3 min

## Ingrédients pour la sauce :

- sauce filtrée de la cuisson du poulet
- 40 g de farine T45

Remettre la sauce dans le bol sans fouet.  
Ajouter la farine à la sauce.  
Cuire 3 min/100°C/vit 4.  
Réserver.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Sauce de cuisson filtrée, farine	3 min	100 °C	4	

## Dressage à l'assiette :



Dans le fond de l'assiette creuse ou spéciale risotto, mettre une portion de riz cuit.  
Poser les morceaux de poulet sur le riz, napper de sauce.  
Parsemer de persil ciselée.  
Dresser les gambas (écrevisses) cuites et chaudes.  
Servir immédiatement.

## Ma touche perso :