

Poulet aux crevettes, à l'ail et au piment d'Espelette

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 5-6 personnes :

1 poulet coupé en morceaux

8 belles crevettes roses

1 tête d'ail

1 citron vert

3 brins de coriandre fraîche

20 cl de lait de coco

Piment d'Espelette

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Peler, dégermer et hacher 3 gousses d'ail et garder les autres en chemise (avec la peau). Placer les morceaux de poulet et les crevettes (je vous conseille de les décortiquer en laissant l'anneau caudale) dans un plat creux, arroser d'un filet d'huile d'olive, du jus du citron vert et parsemer d'ail haché. Saupoudrer de piment d'Espelette, assaisonner et laisser mariner 1 bonne heure au frais.

Dans une cocotte chauffer 2 c à s d'huile d'olive et y faire dorer les morceaux de poulet sur toutes les faces. Verser le lait de coco, le jus de la marinade, les gousses d'ail en chemise et cuire 20 mn à feu doux. Puis ajouter les crevettes et cuire encore 10 mn Ciseler la coriandre. Répartir le poulet dans les assiettes et parsemer de coriandre. Servir bien chaud.

La sauce est un peu juste en quantité je vous conseille d'en faire plus.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>