

Fricassée de volaille, crevettes anisées et riz basmati en salsa verde

Recette pour 4 personnes

Description

Terre et mer en fricassé, relevé au pastis servit avec un riz basmati aux herbes.

Ingrédients

Pour le fricassé

- 2 Unité(s) Poitrine de poulet
- 16 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 6 Gousse(s) Ail
- 125 Ml Vin blanc
- 4 Unité(s) Tomates italiennes
- 125 Ml Pastis
- 1 Unité(s) Carotte
- 500 Ml Fumet de poisson
- 4 Branche(s) Estragon
- 1 Unité(s) Poivron rouge

- Sel et poivre

Pour le riz

- 200 Gr Riz basmati
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 6 Branche(s) Persil
- 6 Branche(s) Basilic
- 6 Branche(s) Menthe
- 1 Unité(s) Citron
- 30 Ml Huile d'olive
- 1 Gousse(s) Ail

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Coupez le poulet en cube. Taillez l'oignon, la carotte et le poivron en dés. Émincez l'oignon vert. Hachez les 6 premières gousses d'ail et pelez la dernière. Coupez les tomates en cubes. Piquez et hachez grossièrement toutes les herbes. Zestez et pressez le citron

Pour le fricassé

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faire colorer le poulet, ajoutez les légumes, faire revenir 2 à 3 minutes supplémentaires. Flambez avec le pastis puis ajoutez les tomates. Mouillez à hauteur avec le fumet de poisson, laissez mijoter 4 à 5 minutes, ajoutez les crevettes et cuire 3 minutes de plus, retirez du feu et ajoutez l'estragon.

Pour le riz et salsa verde

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faire cuire le riz basmati jusqu'à ce qu'il soit tendre. Dans le même temps mettre, le persil, la menthe, le basilic, le zest et le jus de citron, la gousse d'ail dans le robot culinaire, réduire en purée en lissant le tout avec de l'huile d'olive. Égouttez le riz et coulez la salsa verde sur le dessus, bien mélanger et fixer l'assaisonnement.

Pour le dressage

Dans une assiette, dressez la fricassée joliment, mettre le riz dans un petit bol à côté de celle-ci, finir avec l'oignon vert émincé.

Bon appétit!