



## Mini-Brochettes de Volaille aux Crevettes et Curry



Suggestion de présentation

### Pour 2 personnes:

6 aiguillettes de poulet

125 g de queues de crevettes (ou gambas, langoustines, écrevisses etc.)

1 petite échalote ciselée

vin blanc, fond de volaille, beurre, curry, sel & poivre QS

Taper les aiguillettes de poulet à la batte. Enlever la carapace des queues de crevettes. Envelopper chaque queue de crevette dans une aiguillette de poulet, maintenir avec une pique en bois. Assaisonner de sel & poivre, saupoudrer le tout de curry. Cuire au beurre dans un sautoir.

Dégraissier le sautoir, ajouter l'échalote ciselée, déglacer au vin blanc, mouiller au fond de volaille, réduire, monter au beurre, vérifier l'assaisonnement. Il est possible de faire une sauce aux crustacés ou de monter la sauce avec un beurre de crevettes, langoustines ou d'écrevisses.