

Poulet Bisque de Corail de Saint Jacques

Pour 3/4 personnes :

- **4 beaux filets de poulet (ou 4 filets de dinde)**
- **370 ml de bisque de corail de Saint Jacques ([ici une bisque artisanale Azais Polito](#))**
- **du sel et du poivre au moulin**

1. Faire chauffer à feu doux la poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile de cuisson.
2. Pendant ce temps, couper les filets de poulets en aiguillettes (en long) puis en morceaux de 2 à 3 cm.
3. Ajouter le tout dans la poêle et laisser dorer le poulet durant une vingtaine de minutes, en pensant à saler et à poivrer.
4. Verser la bisque avec un petit verre d'eau sur le poulet et laisser mijoter.
Remuer de temps en temps pour éviter que le mélange accroche.
5. Une fois réduite, la texture doit être onctueuse avec un poulet bien imbibé : c'est prêt ! ☐

☐ Ce plat se dégustera avec une purée de pommes de terre maison ou encore du riz et surtout avec une tranche de pain tartiné de rouille à la Sétoise ([ici une rouille artisanale Sétoise Azais Polito](#)) ! ☐

→ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

