

POULET AUX POMMES À LA NORMANDE

Février 2005 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 poulet fermier de 1,2 Kg
- ★ 6 petites pommes royal gala ou reinette
- ★ 50 cl de cidre brut
- ★ 3 cuillères à soupe de calvados
- ★ 2 cuillères à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 20 cl de crème liquide
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 40 g de beurre
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, Casserole, Évideur de pomme

Préparation : 10 mn

Cuisson : 60 mn

Difficulté : Facile

Coût indicatif : 10,40 €; (soit 2,60 € par personne)



Recette :

Dans une cocotte mettre à fondre le beurre avec l'huile à feu assez vif et faire dorer le poulet sur toutes ses faces. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 20 minutes en retournant souvent la volaille et en l'arrosant de son jus. Pendant ce temps, peler les pommes et les évider. Dans une casserole porter à frémissement 20 cl d'eau, arrêter la cuisson, ajouter le fond de volaille déshydraté et bien mélanger. Incorporer les pommes dans la cocotte et poursuivre la cuisson à couvert 15 minutes.

Mouiller avec le calvados et flamber. Ajouter le cidre, le fond de volaille, saler, poivrer et cuire sans couvercle 20 minutes. Retirer le poulet et les pommes de la cocotte et réserver au chaud. Ajouter la crème dans la cocotte, mélanger et faire réduire, rectifier l'assaisonnement. Découper le poulet, le disposer dans le plat de service, le napper de sauce et l'entourer des pommes. Accompagner de pommes sautées persillées.

📌 Associer l'huile avec le beurre permet d'empêcher ce dernier de noircir lors d'une cuisson assez vive.

Boisson :

Un Cidre fermier brut. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.