

Blancs Poulet au cidre et pommes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g d'escalopes de poulet,
- 1 oignon,
- Sel, Poivre du moulin,
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive,
- 60 cl de cidre brut,
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse.
- 4 pommes reinettes,
- 20 gr de farine.



Préparation :

- Couper les escalopes de poulet en morceaux.
Peler et émincer l'oignon.
Faire revenir dans une cocotte les morceaux de poulet et l'oignon émincé avec l'huile d'olive. Quand les morceaux de poulet ont une jolie couleur, saupoudrer de farine, mélanger puis couvrir avec le cidre.
Laisser mijoter à couvert pendant 35 minutes environ.
Remuer dans temps en temps.
- Pendant la cuisson du poulet, peler les pommes, les couper en deux, retirer le cœur.
Les ajouter dans la cocotte 10 minutes avant la fin de la cuisson.
En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche, saler, poivrer au moulin. Laisser sur le feu quelques minutes encore pour faire réduire la sauce.
- Pour finir, accompagner de riz basmati ou d'un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive.

ATELIER DU 26 FEVRIER 2025

Recette Mireille, cuisinée par Mireille et Rini.