



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



POULET AU CIDRE ET AUX POMMES

• DIFFICULTE •



Temps de préparation : 40 mn

Temps de cuisson : 75 mn

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 poulet de 1,5 kg
- ✓ 1 kg de pommes
- ✓ 25 cl de cidre brut
- ✓ 200 g de lardons fumés
- ✓ cannelle
- ✓ 2 cl de crème fraîche
- ✓ 1 oignon
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

• PREPARATION •

1. Couper le poulet en morceaux. Dans une cocotte, avec un mélange beurre- huile, faire revenir le lard fumé pendant 10 mn, le réserver sur une assiette et faire revenir à la place l'oignon émincé et le poulet en morceaux.
2. Pendant ce temps, saler, poivrer et peler les pommes, les couper en gros quartiers, les ajouter dans la cocotte, y remettre également les lardons et mouiller le tout avec les 25 cl de cidre.
3. Saupoudrer d'une pincée de cannelle avant de couvrir la cocotte et laisser cuire 1 h à feu très modéré.
4. Disposer poulet, pommes et lardons dans un plat creux, en gardant au chaud. Saupoudrer le fond de la cocotte d'une cuillère à café de sucre en poudre, laisser caraméliser 3 mn, puis mouiller avec un demi-verre de cidre et ajouter la crème fraîche.
5. Donner quelques bouillons et verser cette sauce sur la fricassée de poulet.

