

Poulet Vallée d'Auge

CUISIMAGES

Réf :
3310

Type :
Volaille

Préparation :
20min
Repos:

Cuisson :
1H15min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 1 poulet 1.5Kg
- 3 oignons (ou 24 petits oignons grelots)
- 1 échalote / ½ citron
- 70g de beurre / 2 cuill à s. d'huile
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 300ml de cidre brut
- 6 pommes
- 1 verre à liqueur de calvados
- 20cl de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre



CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Pelez et coupez les oignons et l'échalote.

Faites fondre 20g de beurre puis ajoutez les oignons et le sucre.

Laissez cuire à feu doux pendant 10 min.

Salez et poivrez le poulet.

Faites fondre 40g de beurre, ajoutez l'huile et faites dorer le poulet sur chaque face.

Ajoutez les oignons.

Ajoutez l'échalote ciselée.

Arrosez avec le cidre et laissez cuire à couvert pendant 50 min.

Pelez et évidez les pommes puis arrosez les de jus de citron.

Déposez les dans un plat beurré et recouvrez les de parcelles de beurre.

Enfournez à 180°C pendant 20/25 min en les tournant à mi-cuisson.

Faites chauffer le calvados, flambez et versez sur le poulet.

Ajoutez la crème, mélangez en grattant les sucs au fond du faitout. Laissez cuire encore 10 min sur feu très doux.

Servez le poulet, les oignons et les pommes de façon harmonieuse.



Conseils
Variante
Vin

Bourgogne