

RECETTE

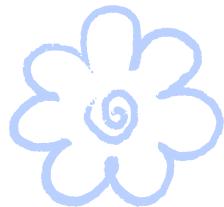


Plat

Cocotte de poulet au cidre, pommes et oignons

Durée totale : 1 h 30

Difficulté



Ingédients :

- Escalope de poulet 3,600 kg
- Pommes 24 (une part personne ou 1/2)
- Oignons 2 kg
- Beurre 250 g
- Huile 6 c. à s.
- Farine 100g
- Cidre brut 2,5 L
- Crème 700 g
- Moutarde 4 c. à s.
- Thym
- Sel, poivre

Préparation :

- 1: Couper les escalopes de poulet en morceaux. Peler et émincer l'oignon.
- 2: Faire revenir dans une cocotte les morceaux de poulet et l'oignon émincé avec l'huile d'olive et le beurre.
- 3: 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.
- 4: Pendant la cuisson du poulet, peler les pommes, les couper en deux, retirer le cœur.
- 5: Ajouter les pommes dans la cocotte 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- 6: En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche, saler, poivrer au moulin.
Laisser sur le feu quelques minutes encore pour faire réduire la sauce.

Conseil :

Accompagner de riz basmati, de pâtes fraîches ou autre selon ses préférences. Déguster bien chaud



LISTE DE COURSES

24 PERSONNES

- **Escalope Poulet 3,6 kg**
- **Pommes 24 ou 12 (1 part personne ou 1/2)**
- **Oignons 2 kg**
- **Beurre 250 g**
- **Huile 6 c. à s.**
- **Farine 100g**
- **Cidre brut 2,5L**
- **Crème 700 g**
- **Moutarde 4 c. à s.**
- **Thym**
- **Sel, poivre**