

Filets de poulet à la crème de cidre

Pour 4 personnes

4 filets de poulet

1 échalote

1 cuil à soupe de moutarde à l'ancienne

100ml de crème semi épaisse

150ml de cidre brut

2 cuil à soupe d'huile d'olive

Pelez et hachez l'échalote.

Dans un plat creux mélangez l'huile, la moutarde et l'échalote, salez, poivrez et mettez les filets de poulet à mariner au frigo pendant 1 heure.

Dans une cocotte versez un filet d'huile d'olive et faites y dorer les filets de poulet de chaque coté et à feu vif. Baissez le feu et versez la moitié du cidre, couvrez et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes.

Retirez la viande de la cocotte, versez le reste de cidre et la crème dans la cocotte montez le feu et laissez épaissir 5-10minutes en grattant le fond pour libérer les sucs de cuisson.

Servez la viande nappée de sa crème au cidre, accompagnée de pommes cuites au four, moi j'ai fais des pâtes mais ça va très bien aussi avec du riz, un bon gratin dauphinois ou des légumes.