



## Pilons de poulet au cidre

### LA CUISINE DE BOOMY



*Pour 4 personnes / 7 Persopoints (100 gr de viande)*

- 8 pilons de poulet
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 200 ml de cidre doux
- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 1 cs de sauceline
- 1 cs d'huile de tournesol
- estragon
- paprika
- sel, poivre

Emincer l'oignon et la gousse d'ail.

Faire chauffer l'huile en mode dorer et faire revenir le poulet. Ajouter l'oignon et l'ail, saler, poivrer.

Lorsque le poulet est bien doré, verser le cidre. Ajouter le paprika et l'estragon et lancer une cuisson rapide pour 10 minutes.

Retirer le poulet, le mettre dans votre plat de service.

Ajouter la crème et la sauceline, dans la cuve et faire épaisir le tout en mode dorer tout en remuant. Une fois la sauce épaisie la verser sur le poulet et servir de suite.