

POULET SAUTE NORMAND

Pour 4 personnes.

- 1 Poulet de 1,5 kg environ ou 4 cuisses,
- $\frac{1}{2}$ litre de cidre (brut),
- Du calvados,
- 8 échalotes,
- 6 pommes de type « reinette »,
- 300Gr de champignons de Paris,
- 100 Gr de beurre,
- 200 Gr de crème fraîche,
- Des fines herbes,
- 6 croutons frits au beurre
- Sel & poivre du moulin.

Découper le poulet,

Peler et épépiner les pommes,

Nettoyer et émincer les champignons,

Faire dorer les morceaux de poulet avec les échalotes dans une cocotte avec une partie du beurre,

Saler et poivrer, puis flamber avec un verre de calvados, mouiller avec le cidre et faites mijoter le tout pendant 30 mn en ajoutant les champignons coupés en lamelles.

Pendant ce temps, couper les pommes en quartiers et faites les sauter.

Enlever et réserver au chaud les champignons et le poulet.

Faire réduire le jus des 2/3, verser la crème très doucement, saupoudrer avec les fines herbes.

Server le poulet chaud, garni des champignons, des pommes reinettes, et coutons frits, napper de sauce.

