



Poulet au cidre

Plat principal



Facile :

Bon marché :

Préparation : 10 mn

Cuisson : 1 heure

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 poulet de 1,5 kg
- 1 bouteille de cidre brut
- 4 échalotes
- 150 g de crème fraîche
- 150 g de beurre
- ciboulette
- sel et poivre

Préparation :

Couper le poulet en 4 morceaux. Les faire revenir au beurre dans une cocotte. Ajouter les échalotes hachées. Mouiller avec le cidre. Saler et poivrer.

Faire mijoter durant 50 à 55 mn.

Retirer le poulet et le garder au chaud. Faire réduire la sauce de 1/3. Lier avec le reste du beurre, la crème, la ciboulette.

Napper le poulet de cette sauce et servir avec des pâtes fraîches.

© Marmiton.org, 1999-2013

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**