

Poulet à la normande



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 4 cuisses de poulet
- 1 grosse pomme
- 1 boîte de champignons de Paris
- 1 pot de crème fraîche (250 ml)
- 1,5 litre de cidre brut
- 1 rasade de Calvados

Préparation de la recette :

Faire revenir les morceaux de poulet dans du beurre, quand ils sont bien dorés, les flamber au Calvados, ajouter les champignons, la pomme coupée en fine lamelle et recouvrir complètement de cidre brut. Laisser cuire à feu doux pour que cela mijote bien.

Après 1 h30 , réserver le poulet dans un plat chaud, augmenter le feu sous la casserole afin de bien faire réduire le reste de cidre, ajouter la crème fraîche et laisser mijoter 10 mn.

Arroser avec la sauce le poulet, servir avec du riz.