

# POULET AU CIDRE

Avril 2004 (Actualisé en mars 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 poulet fermier de 1,2 Kg
- ★ 100 g de lardons nature
- ★ 30 cl de cidre brut
- ★ 3 cuillères à soupe de calvados
- ★ 50 g de farine
- ★ 250 g de champignons de Paris frais
- ★ 2 gousses d'ail
- ★ 150 g d'oignons grelots
- ★ 80 g de beurre
- ★ 25 g de margarine
- ★ 1 bouquet garni
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, Poêle

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1h30

Difficulté : Facile

Coût indicatif : 14,00 €; (Soit 3,50 € par personne)



## Recette :

Couper à cru le poulet en morceaux; détacher les deux cuisses, les deux ailes et les blancs.

Peler les oignons grelots. Faire fondre le beurre dans une cocotte, ajouter les lardons et les oignons grelots et faire dorer l'ensemble. Les retirer et les réserver. Placer les morceaux de poulet dans la cocotte et lorsqu'ils sont bien dorés sur toutes leurs faces, ajouter la farine et laisser roussir. Verser le Calvados et flamber. Baisser le feu et mouiller avec le cidre. Assaisonner, ajouter les gousses d'ail en chemise (avec la peau), et le bouquet garni. Couvrir et laisser mijoter 1 heure.

Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper dans l'eau vinaigrée. Les égoutter. Dans une poêle faire fondre la margarine et à feu vif faire suer les champignons jusqu'à presque évaporation de l'eau rendue. Saler et poivrer. Ajouter dans la cocotte les champignons, les oignons et les lardons et poursuivre la cuisson 20 minutes. Rectifier l'assaisonnement et servir avec des pommes duchesse, des pommes sautées persillées ou une purée.

## Boisson :

Un cidre fermier brut servi à 9°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.