

Poulet façon Vallée d'Auge



Durée : 45-60 min



Portions : 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 suprêmes ou hauts de **cuisse de poulet** (avec peau)
- 30 g de beurre + 1 c. à s. d'huile
- 250 ml de **cidre brut**
- 30 ml d'apéritif ou eau-de-vie de pomme (optionnel)
- 2 **pommes** (Cortland ou McIntosh) en 8 quartiers
- 200 g de champignons (coupés)
- 150 ml de crème 35%
- 1 échalote française hachée & 1 brin de thym
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1. Saisir le poulet :** Assaisonner le poulet. Dans une sauteuse, faire fondre 15 g de beurre et l'huile. Colorer le poulet côté peau (4-5 min), puis l'autre côté (3-4 min). Réserver.
- 2. Poêler champignons & pommes :** Faire sauter les champignons 3-4 min dans la poêle, réserver avec le poulet. Ajouter 15 g de beurre et faire caraméliser les quartiers de pommes 3-4 min. Réserver séparément.
- 3. Déglicer & Réduire :** Suer l'échalote et le thym. Déglicer à l'eau-de-vie de pomme puis verser le cidre. Laisser réduire de moitié à feu vif.
- 4. Mijoter & Finition :** Baisser le feu, incorporer la crème 35%. Remettre le poulet et les champignons. Laisser mijoter 8-10 min jusqu'à cuisson complète. Ajouter les pommes dorées en fin de cuisson pour les réchauffer.

Les **ingrédients** provenant de nos producteurs sont disponibles au **Marché virtuel La Chèvre et le Chou** ou **directement auprès de nos producteurs** :



Poulet
Ferme L'apprentie
Cap-Saint-Ignace



Pommes et cidre
Domaine RITT*
Cap-Saint-Ignace



La chèvre & le chou
MARCHÉ DE PROXIMITÉ • MONTMAGNY • L'ISLET



Promenade
gourmande



Chef Bryan Lamine
Montmagny

*Aussi disponible chez **Coop IGA extra de Montmagny**