



## Poulet au Cidre

Durée de préparation : env. 25 minutes

Cuisson : env. 30 minutes

### Pour 4 personnes:

#### Ingrédients:

1,5 kg	Morceaux de poulet
	Sel
	Poivre
	Beurre à rôtir
1-2	Oignons coupés en quatre
1 dl	Calvados
2 dl	Cidre (jus de pommes ou moût)
2-3	Pommes, épluchées et coupées en morceaux
2-3 Cc	Fécule de maïs express claire ou brune
1	Jaune d'œuf

### Préparation:

#### 1<sup>ère</sup> étape

Sécher les morceaux de poulet avec de l'essuie-tout, saler, poivrer. Bien faire saisir, portion par portion, de tous les côtés. Ajouter les oignons et faire dorer en même temps.



## Préparation:

### 2<sup>ème</sup> étape

Se munir d'allumettes, mouiller avec le calvados et flamber les morceaux de poulet. Une fois les flammes éteintes, verser le cidre et rectifier l'assaisonnement. Laisser revenir pendant 15 minutes à petit feu.

### 3<sup>ème</sup> étape

Ajouter les pommes et continuer à cuire à petit feu à couvert pendant 15 minutes.

### 4<sup>ème</sup> étape

Ôter la viande, les oignons et les pommes de la sauce et réserver au chaud. Verser la fécule dans la sauce, amener à ébullition et réduire jusqu'à la consistance souhaitée. Mélanger dans une tasse le jaune d'œuf avec quelques cuillérées de sauce et incorporer à la sauce sans ramener à ébullition. Rectifier l'assaisonnement.