

# FRICASSEE DE POULET AUX POMMES

**FACILE – LONG – UN PEU CHER**

**PREPARATION : 30 mn CUISSON : 1 h**

## **INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :**

- 1 poulet de 1,5 kg (ou 2 pilons par personne)
- 3 pommes (reinettes ou boskoop)
- 2 carottes
- 2 oignons
- 250 g champignons de Paris
- 25 cl crème fraîche
- 50 g beurre
- 50 cl bouillon de volaille
- 2 cuil soupe d'huile
- 15 cl de calvados
- 50 cl cidre brut
- 1 bouquet garni
- Sel poivre du moulin

**VIANDE**

**1°** Découpez le poulet en 8. Rincez et coupez les champignons. Pelez les carottes et détaillez-les. Coupez les pommes en 8 et épépinez-les. Emincez les oignons. Faites chauffer 25 g de beurre dans une poêle et faites-y dorer 4 mn les quartiers de pommes.

**2°** Dans une cocotte, faites chauffer l'huile avec le beurre restant, disposez les morceaux de poulet et faites-les dorer 10 mn. Arrosez-les de calvados et flambez. Ajoutez le cidre, le bouillon, carottes, oignons, bouquet garni, salez, poivrez et mélangez. Laissez cuire 25 mn, ajoutez les champignons et poursuivez la cuisson 15 mn.

**3°** Au bout de ce temps, ôtez poulet, carottes et champignons et réservez-les. Ajoutez les pommes et la crème et faites cuire 5 mn à feu vif jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Puis reversez poulet, carottes, champignons et mélangez.

**4°** Répartissez cette fricassée dans 4 assiettes et dégustez sans attendre avec du cidre.