

## POULET PAYS D'AUGE

### INGREDIENTS :

- Des morceaux de poulet
- 1 pomme fruit
- 25 cl de cidre
- 1 échalote
- 1 cuil soupe crème fraîche
- 1 petit verre de calva (facultatif)
- Sel, poivre
- + des pommes de terre

1° Dans une cocotte (allant au four) faites revenir l'échalote émincée dans un peu de matières grasses.

2° Y ajouter les morceaux de poulet à revenir quelques minutes. Les flamber au calva. Salez et poivrez et ajoutez le cidre. Laissez cuire 45 mn à feu moyen. (Vous pouvez si vous le désirez mettre à cuire dans le four à 180° (TH 6).

3° Mettre les pommes de terre à cuire à l'eau ou à la vapeur.

4° En fin de cuisson, retirez les morceaux de poulet, écrasez la pomme pour en faire une purée, faites réduire la sauce, ajoutez la crème et rectifiez l'assaisonnement. Servez bien chaud.

Si vous voulez congeler après cuisson ne pas mettre la crème dans la sauce.

## POUR LE POULET A L'ANGEVINE

Remplacez la pomme fruit et les pommes de terre par des champignons de Paris et le cidre par du vin blanc. Et servez avec un riz nature.

## RESTE DE POULET

Décortiquez le reste de viande sur la carcasse, ajoutez le reste de poulet. Cuire le riz et faire une sauce béchamel. Mélanger le tout et servir (Vous pouvez ajouter une boîte de champignons émincés