

Poulet au cidre

Ingrédients : (6 pers.)

1 poulet de 1,3 kg

20 cl huile (tournesol ou olive)

2 oignons

2 carottes

25 cl de cidre

Sel, poivre, muscade, clou de girofle,
bouquet garni.

Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn



Recette :

Faire revenir dans un rondou, le poulet découpé en morceaux, le retirer, dégraisser le rondou.

Faire revenir le mirepoix (carottes et oignons) dans 20 grs de beurre.

Déglacer au cidre

Remettre le poulet avec les épices et faire cuire pendant 35 mn.

Rectifier en ajoutant du cidre de temps en temps.

En fin de cuisson retirer le poulet, dégraisser et mixer le jus de cuisson.

Lier avec un roux ou un beurre manié, si nécessaire.

Décorer de laurier et de thym au moment de servir.