

Poulet Vallée D'Auge



Tes ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1 volaille de Normandie
- 20 grammes de beurre d'Isigny AOP
- 200 grammes de carottes de Créances
- 100 grammes de navets
- 100 grammes de petits pois
- 20 centilitres de jus de pomme normand
- 40 centilitres de crème d'Isigny AOP
- Du sel, du poivre

1 Coupe le poulet en 4. Rince les légumes, épluche-les et coupe-les en dés.

2 Fais fondre le beurre dans une cocotte. Ajoute du sel et du poivre sur les morceaux de poulet. Puis fais-les revenir sur tous les côtés. Sitôt qu'ils sont dorés, retire-les et réserve-les sur une assiette.

3 Dans la cocotte, fais revenir les dés de légumes. Ajoute le jus de pomme et fais bouillir.

4 Pose les morceaux de poulet sur les légumes. Puis fais cuire à feu doux avec un couvercle pendant environ 25 minutes selon la grosseur des morceaux. Ajoute la crème et laisse cuire encore 5 minutes. C'est prêt, tu peux servir !

Astuce

Si tu préfères, tu peux acheter 4 cuisses ou 4 ailes à la place du poulet entier.

