EMINCÉS DE POULET AUX POMMES ET AU CIDRE

Ingrédients :

- 6 pommes
- 4 escalopes de poulet
- 1/3 Litre de cidre brut
- 20 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 gros oignon
- 1 cuillère à café de farine
- 1 pincée de poivre

Recette :

1) Eplucher, évider puis découper les pommes en quartiers ou en rondelles.

2) Dans une sauteuse, faire fondre 10 g de beurre. Saisir les pommes sur feu vif 5 min de chaque côté. Baisser un peu pour les faire cuire en profondeur (10 min), retirer et garder au chaud.

3) Dans une sauteuse, faire fondre l'oignon émincé dans 10 g de beurre, y saisir les escalopes coupées en dés, faire dorer 5 min.

4) Ajouter la farine, remuer, puis le cidre, le bouillon cube et le poivre, laisser réduire 5 min.

5) Ajouter la crème, laisser mijoter 5 min, puis servir avec les pommes.

Crédit : Le verger de La Blottière®
http://www.levergerdelablottiere.fr