

Poulet au cidre et pommes caramélisées



Ingrédients pour 4/6 personnes:

1 poulet fermier coupé en morceaux
60 cl de cidre
40g de beurre + 20g
2 cuillères à café de fond de veau

4 pommes
50g de sucre en poudre
25g de trompettes de la mort
déshydratées
6 cuillères à soupe de crème fraîche

Préparation:

- Dans une cocotte, faire fondre le beurre, ajouter les morceaux de poulet et les faire rissoler pour qu'ils dorent. Saler et poivrer. Lorsque les morceaux de poulet sont bien dorés, jeter la graisse puis ajouter les 60cl de cidre. Porter à ébullition et ajouter le fond de veau délayé dans 40cl d'eau chaude. Couvrir et laisser mijoter 30 minutes.
- Préparation des trompettes: réhydrater les trompettes dans de l'eau chaude pendant 30 minutes puis les rincer à l'eau claire.
- Stopper la cuisson du poulet et retirer les morceaux en les réservant au chaud. Faire réduire le jus de cuisson de moitié puis incorporer la crème fraîche en mélangeant bien. Ajouter les trompettes. Amener à ébullition tout en remuant énergiquement. Replonger les morceaux de poulet dans la sauce.
- Laver les pommes et les couper en quartiers en retirant le cœur. Faire fondre 20g de beurre dans une poêle, ajouter les quartiers de pomme puis saupoudrer de sucre. Faire revenir quelques minutes de chaque côté jusqu'à ce que les pommes caramélisent.
- Servir le poulet en sauce accompagné des quartiers de pommes caramélisés.