

## Cocotte de poulet au cidre et pommes caramélisées



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 40 mn

**Cuisson** : 35 mn

*Explosion de saveurs garantie avec cette cocotte de poulet !*

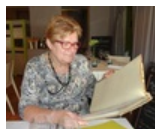
### Ingrédients

- 3 blancs de poulet
- 2 pommes - rubinette ou golden
- 1 boîte de champignons de paris
- 50 cl de cidre - doux
- 1 cuillère à soupe de moutarde - à l'ancienne
- 1 cuillère à café de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 100 ml de crème fraîche
- beurre
- huile d'olive
- persil haché
- sel et poivre

### Préparation

- 1 Détaillez les filets de poulet en petits morceaux et faites-les sauter dans une poêle avec l'huile d'olive. Salez modérément. Dès que la volaille est cuite, retirez les morceaux et réservez.
- 2 Dans la même poêle, ajoutez la moutarde à l'ancienne et la cuillère de farine. Versez 25 cl de cidre et faites réduire à feu doux. Ajoutez les 25 cl de cidre restant et laissez réduire à nouveau.
- 3 Ajouter petit à petit la crème et les champignons de Paris égouttés. Mélangez délicatement.
- 4 Ajoutez les dés de poulet et laissez mijoter à feu très doux quelques minutes, le temps de préparer les pommes.
- 5 Épluchez les pommes, détaillez-les en quartiers et faites les colorer dans le beurre. Saupoudrez avec le sucre et laissez à peine caraméliser.
- 6 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 7 Répartissez les champignons et les dés de volaille dans les cocottes. Arrosez de sauce. Déposez 2 ou 3 quartiers de pommes caramélisées par cocotte.
- 8 Faites chauffer les mini-cocottes pendant quelques minutes au four.
- 9 Ajoutez du persil haché juste avant de servir.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

