

POULET AU CIDRE ET AUX POMMES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 poulet découpé en morceaux

1kg de pommes

25cl de cidre brut

20cl de crème fraîche semi-épaisse

2 oignons

cannelle, sel, poivre

Faire revenir dans une cocotte l'oignon émincé et le poulet avec un mélange de beurre et d'huile.

Peler les pommes et les couper en gros quartiers, les ajouter dans la cocotte.

Mouiller l'ensemble avec 25cl de cidre, saler et poivrer, ajouter une pincée de cannelle.

Fermer la cocotte et laisser cuire pendant une heure à feu très modéré.

Ajouter la crème en fin de cuisson et servir aussitôt.