



Poulet normand

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Un poulet moelleux avec des pommes. Hum !

Ingrédients:

- 1 poulet de 1.2kg coupé en morceaux
- 4 belles pommes
- 150g de bouillon de volaille
- 200g de cidre
- 50g de crème fraîche épaisse
- huile de tournesol
- 50g de farine
- sel et poivre du moulin
- 70g de beurre



Réalisation:

Couper en morceaux le poulet (voir le tuto [ici](#)). Eplucher et couper deux pommes en petits cubes. Les deux autres pommes seront couper en quartiers sans les éplucher.

Faire chauffer le four à 180 °c. Chauffer l'huile et le beurre soit dans une cocotte ou un sautoir pouvant aller au four. Faites revenir les morceaux de poulet de tous les côtés pendant 5 minutes. Poudrer les morceaux avec la farine (photo 2). Verser le bouillon, le cidre dan la cocotte. Assaisonner et porter à ébullition. Ajouter les morceaux de pommes coupées en cubes(photo 3). Couvrir avec un papier de cuisson et cuire au four pendant environ 45 minutes.

Lorsque les morceaux de poulet sont quasiment cuits, environ 40 minutes. Retirer la cocotte du four et ajouter les quartiers de pommes (photo 4). Remettre le papier de cuisson et cuire a nouveau pendant environ 10 minutes. En fin de cuisson , retirer la cocotte du four. Verser dans la cocotte la crème épaisse (photo 5). Bien mélanger et vérifier l'assaisonnement.

© 2016 [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)
Servez ou réserver au chaud jusqu'au service.



Recette de www.vision-plaisir.fr



© 2016 vision-plaisir

©2017 www.vision-plaisir.fr