

POULET COCOTTE AU CIDRE

Ingredients

1 poulet
300 gr de poitrine fumée
33 cl de cidre
8 pommes
2 oignons
4 c.à.c de moutarde à l'ancienne
Huile d'olive
Sel & poivre

Préparation

1. Mettez un filet d'huile d'olive dans une cocotte et faites-y dorer les morceaux de poulet sur toutes les faces pendant 5 minutes . Réservez.
2. Epluchez et émincez les oignons .
3. Détaillez la poitrine fumée en petits dés.
4. Faites dorer 2 minutes dans la cocotte les oignons et la poitrine .
5. Remettez le poulet, salez et poivrez, ajoutez 33 cl de cidre brut, la moutarde à l'ancienne, mélangez bien et laissez cuire à feu doux à couvert .
6. Pelez les pommes et coupez-les en tranches. Ajoutez-les dans la cocotte avec le poulet et poursuivez la cuisson 30 minutes supplémentaires.
7. Accompagnez de pâtes et dégustez bien chaud.