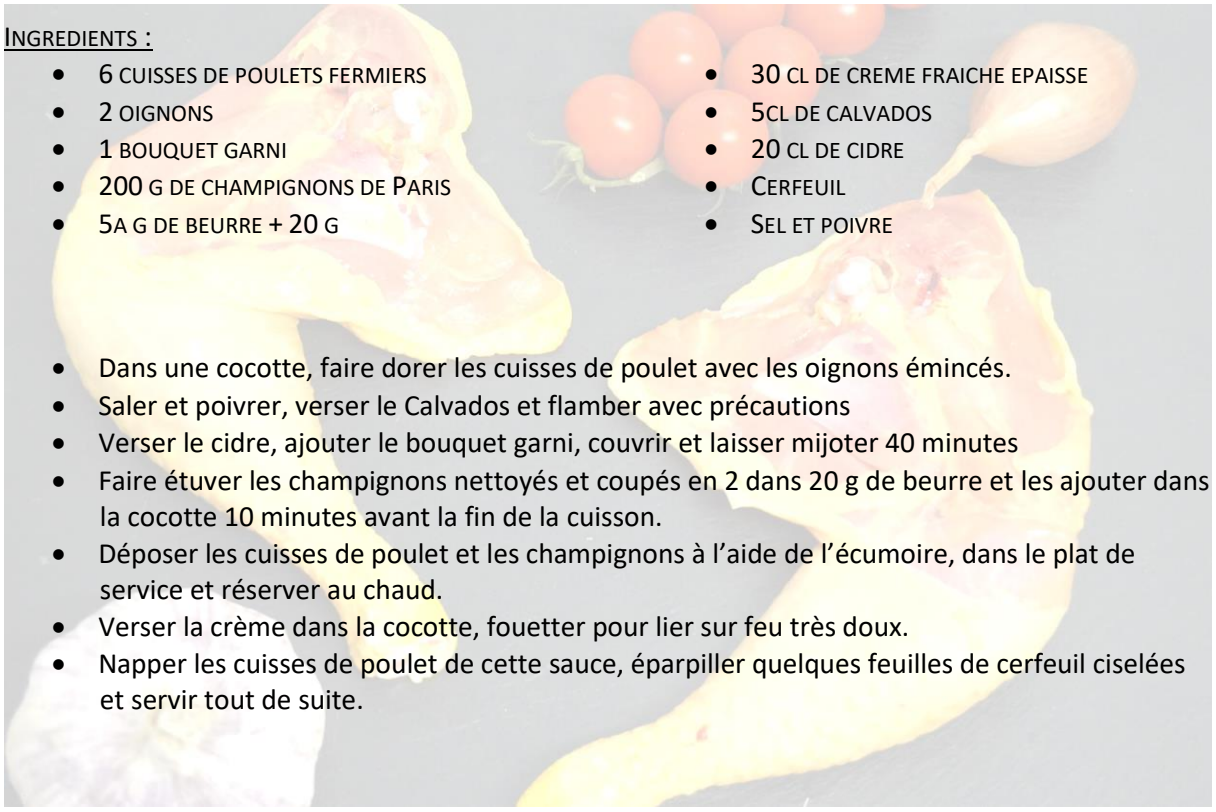
RECETTE PROPOSEE PAR GAUB VOLAILLES, 63 RUE DE LA CHAPELLE 57000 METZ – TEL 03 87 62 47 39
WWW.GAUB-VOLAILLES.FR

Cuisses de poulet Vallée D'Auge

POUR 6 PERSONNES
TEMPS DE CUISSON 40 MIN



INGREDIENTS :

- 6 CUISSES DE POULETS FERMIERS
- 2 OIGNONS
- 1 BOUQUET GARNI
- 200 G DE CHAMPIGNONS DE PARIS
- 5A G DE BEURRE + 20 G
- 30 CL DE CREME FRAICHE EPAISSE
- 5CL DE CALVADOS
- 20 CL DE CIDRE
- CERFEUIL
- SEL ET POIVRE

- Dans une cocotte, faire dorer les cuisses de poulet avec les oignons émincés.
- Saler et poivrer, verser le Calvados et flamber avec précautions
- Verser le cidre, ajouter le bouquet garni, couvrir et laisser mijoter 40 minutes
- Faire étuver les champignons nettoyés et coupés en 2 dans 20 g de beurre et les ajouter dans la cocotte 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- Déposer les cuisses de poulet et les champignons à l'aide de l'écumoire, dans le plat de service et réserver au chaud.
- Verser la crème dans la cocotte, fouetter pour lier sur feu très doux.
- Napper les cuisses de poulet de cette sauce, éparpiller quelques feuilles de cerfeuil ciselées et servir tout de suite.