

# *Fricassé de Poulet du Gâtinais au cidre...*

## *Et son duo de Pommes*

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 poulet fermier de 1,5 kg environ
- 4 belles échalotes
- 1 oignon
- 20 g de beurre - huile d'Olive
- 50 cl de cidre brut
- 10 cl de calvados
- 20 cl de crème fraîche liquide - sel et poivre
- 3 branches de persil plat
- 2 pommes fruits (*Jubilé* ou équivalente)
- 4 grosses pommes de terre à chaire ferme

### Recette :

1. Couper le poulet en morceaux. Les saler et les poivrer. Peler et émincer finement les échalotes et l'oignon. Faire chauffer le beurre en morceaux et 2 cuillerées à soupe d'huile d'olives dans une grande cocotte.
2. Mettre les morceaux de poulet dans la cocotte et les faire dorer doucement en les retournant bien régulièrement. 15 / 20 minutes
3. Flamber avec le calvados
4. Sortir les morceaux de poulet de la cocotte avec une écumoire et les mettre dans un plat de service. Les recouvrir d'une feuille d'aluminium pour les tenir au chaud.
5. Mettre les échalotes et l'oignon émincés dans la cocotte et les faire cuire en remuant de 2 à 3 minutes. Déglacer avec le cidre et porter à ébullition remettre les morceaux de poulets dedans, ajouter les pommes de terre épluchées et tournées, couvrir et remettre à cuire 15 / 20 minutes
6. Une fois cuits, retirer les morceaux et les pommes de terre
7. Verser la crème fraîche, mélanger et faire réduire jusqu'à la bonne consistance. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
8. Eplucher les pommes fruits, les tailler en quartiers et les faire colorer dans une poêle avec un peu de beurre
9. Dresser les morceaux de poulet dans un plat de service
10. Poser dessus les pommes de terre et les pommes fruits dorés
11. Parsemer dessus des pluches de persil plat frais.