

Cocotte de ragoût de poulet au cidre et Calvados, pommes Ratte cuitent en robe des champs et herbes fraîches

Recette pour 4 personnes



Description

Tendres morceaux de hauts de cuisse de poulet et de pommes cuits dans une sauce à la crème, cidre et calvados et accompagnés de pommes de terre ratte.

L'astuce du chef

La moutarde joue un rôle de liant dans cette recette permettant d'épaissir la sauce.

Ingrédients

Pour la cocotte de poulet

- 6 Unité(s) Haut de cuisse de poulet
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Unité(s) Pomme cortland
- 50 Ml Calvados
- 150 Ml Cidre de pomme
- 1 Feuille(s) Laurier
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
- 30 Ml Moutarde de dijon
- 2 Unité(s) Oignon vert
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Huile végétale

Pour les pommes de terre

- 600 Gr Pommes de terre ratte
- 30 Gr Beurre
- 4 Branche(s) Persil
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez les hauts de cuisses de poulet en morceaux. Ciselez l'oignon. Hachez les feuilles de persil.

Tranchez les pommes de terre rattes finement. Pelez et coupez les pommes en dés. Tranchez les oignons verts finement.

Préparation de la cocotte de poulet

Dans une cocotte ou une poêle, faites chauffer un filet d'huile végétale et faites saisir les hauts de cuisse à feu vif, afin d'obtenir une belle coloration dorée. Salez et poivrez. Ajoutez l'oignon et faites-le suer quelques minutes en remuant. Ajoutez les pommes, faites-les revenir 2 minutes. Arrosez de calvados et faites flamber. Déglacez au cidre, puis ajoutez le laurier. Portez le tout à ébullition, laissez réduire de moitié et ajoutez la crème et la moutarde. Laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu. Ajoutez les oignons verts au dernier moment.

Préparation des pommes de terre rattes

Faites cuire les pommes de terre ratte dans une casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-bien, ajoutez le beurre et le persil et mélangez.

Dressage de vos assiettes

Dans votre assiette, déposez un peu de pommes de terre, puis servez le poulet dans de petite cocottes sur le côté.

Bon appétit!