

Poulet au cidre



www.audalacuisine.com

- ✓ Ingrédients
(pour 2 personnes) :
 - 2 blancs de poulet
 - 3 échalotes
 - 10 cl de cidre
 - 4 cs de crème fraîche
 - huile d'olive
 - sel, poivre



- ✓ Préparation :

Émincer les échalotes. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les échalotes.

Couper les blancs de poulet en petits morceaux. Les faire dorer dans la poêle avec les échalotes. Saler et poivrer.

Lorsque les morceaux sont bien dorés, verser le cidre dans la poêle. Laisser mijoter à feu doux une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le cidre soit presque totalement évaporé.

Ajouter la crème fraîche et mélanger délicatement. Faire mijoter à feu doux 5 minutes et servir immédiatement.

www.audalacuisine.com