

## Poulet Normand



### Pour deux personnes

- 2 cuisses de poulet
- 1 oignon
- 2 pommes
- 500 ml de cidre
- 2 cuillères à soupe de crème épaisse
- Sel, poivre
- 50 g de beurre demi-sel (on peut mettre du beurre doux mais ce sera moins savoureux)

Déposer les cuisses de poulet dans un plat qui va au four et enfourner pour 25 minutes à peu près, jusqu'à ce que le poulet soit doré.

Dans une poêle, mettre la moitié du beurre avec l'oignon émincé et faire revenir doucement l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré. Il faut remuer souvent, c'est assez long, il faut compter une dizaine de minutes.

Eplucher les pommes et les couper en gros quartiers (en huit, pour moi). Ajouter le reste du beurre dans la poêle et mettre les pommes. Elles vont caraméliser tout doucement et prendre le bon goût du beurre demi-sel.

Lorsque les pommes sont dorées, verser une partie du cidre, saler et poivrer et laisser cuire une dizaine de minutes.

Sortir le poulet du four et le déposer dans la poêle, ajouter le reste du cidre, couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Perso, je l'aime TRES cuit, il faut que la chair se détache toute seule des os.

Je fais cuire le poulet au four dans un premier temps parce que ça permet d'obtenir une peau croustillante et ça permet aussi au gras de s'échapper une première fois dans le plat du four.

Lorsque le poulet est cuit, ajouter la crème, laisser encore cuire deux ou trois minutes et servir. Je l'ai proposé avec des céréales, mais je pense que ça passerait très bien avec une bonne purée maison.