



Julie et Virgil Feydeau vous proposent leurs recettes de volailles

Le poulet tcheu'nous

Pour 6 personnes

*1 poulet d'1.8kg ; 1 bel oignon ; du beurre ; 2 verres de cidre ; 15 cl de crème fraîche épaisse ;
12 belle pommes ; sel ; poivre.*

Dans une cocotte faire revenir le poulet sur toutes ses faces.

Ajouter l'oignon émincé.

Le laisser blondir.

Retirer le poulet de la cocotte afin de bien déglacer à l'aide d'un verre de cidre.

Remuer avec une cuillère en bois pour bien détacher les sucs.

Remettre le poulet dans la cocotte.

Continuer la cuisson à couvert sur petit feu pendant une bonne heure. Penser à retourner le poulet plusieurs fois.

Pendant ce temps couper les pommes en deux dans le sens de la hauteur. Epépiner les en creusant un petit trou. Remplir le trou avec du beurre

Enfourner les pommes 40 minutes.

En fin de cuisson du poulet, ajouter un autre verre de cidre et la crème fraîche dans la cocotte. Saler. Poivrer. Laisser réduire.

Servir le poulet nappé de sauce accompagné des pommes au four.