Poulet à la normande

Quand le poulet dore dans la cocotte, on sait déjà que la sauce va être bonne. Dans ce poulet à la normande pour 4 personnes, le cidre brut et le calvados rejoignent les champignons, puis la crème et les pommes arrivent en fin de cuisson. Le plus dur, c'est de ne pas vouloir aller trop vite : les sucs au fond de la co...

Pour 4 personnes · Préparation 20 min · Cuisson 45 min · Facile · Normandie · Relevé

Les ingrédients

1	poulet fermier découpé
25 cl	Cidre brut
20 cl	Crème fraîche épaisse
5 cl	Calvados
2	Pommes
250 g	Champignon de Paris
2	Échalotes
30 g	Beurre
1 c. à s.	Farine de blé
	Sel

La marche à suivre

1. Salez et poivrez les morceaux du poulet fermier découpé. Faites chauffer les 30 g de beurre et la cuillère à soupe d'huile dans la cocotte, puis faites dorer le poulet sur toutes ses faces pendant 8 à 10 minutes. Procédez en plusieurs fois si nécessaire : les morceaux doivent avoir de la place pour colorer. Réservez-les quand ils sont bien dorés.
2. Émincez les 2 échalotes et nettoyez les 250 g de champignons de Paris. Dans la même cocotte, faites revenir les échalotes pendant 2 minutes, puis ajoutez les champignons et poursuivez pendant 4 à 5 minutes. Saupoudrez avec la cuillère à soupe de farine et mélangez pendant une minute, jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée.
3. Versez les 5 cl de calvados dans la cocotte et laissez chauffer quelques instants pour libérer les arômes. Vous pouvez flamber si vous le souhaitez, en prenant les précautions nécessaires et en coupant la hotte. Laissez réduire légèrement, puis versez les 25 cl de cidre brut en grattant les sucs au fond de la cocotte. C'est là que la sauce commence à prendre du caractère.
4. Remettez les morceaux de poulet dans la cocotte et ajoutez le bouquet garni. Portez à frémissement, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 30 à 35 minutes. Retournez les morceaux à mi-cuisson et vérifiez que le poulet est bien cuit à cœur.

5. Épluchez les 2 pommes, retirez les pépins et coupez-les en quartiers. Faites-les dorer dans la poêle avec une noisette de beurre pendant 4 à 5 minutes. Elles doivent être légèrement caramélisées, tout en restant fermes : on ne cherche pas une compote. Réservez-les.
6. Retirez le bouquet garni de la cocotte, puis ajoutez les 20 cl de crème fraîche épaisse et mélangez délicatement. Laissez réduire à découvert pendant 5 minutes à feu doux, jusqu'à obtenir une sauce nappante. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez les pommes juste avant de servir.
7. Disposez les morceaux de poulet dans le plat de service. Répartissez-les dans le plat avant de les napper. Ils sont prêts à recevoir la sauce aux champignons.
8. Nappez généreusement le poulet de sauce aux champignons dans le plat de service. Répartissez les quartiers de pommes autour. La sauce doit bien couvrir les morceaux, avec les pommes à côté.
9. Terminez le plat de service avec quelques feuilles de persil frais. Répartissez-les sur le poulet et sa garniture. Le plat est prêt à partir à table.
10. Servez le poulet dans son plat de service. Accompagnez-le d'une purée de pommes de terre maison, de tagliatelles fraîches ou de pommes de terre vapeur. Les trois accompagnements vont avec la sauce.

> **L'astuce**
> Pour une sauce équilibrée, choisissez un cidre brut et une crème entière, colorez bien le poulet et dosez le calvados : sa note parfumée et boisée ne doit pas dominer. Le plat peut être préparé à l'avance et réchauffé doucement.