

Blanc de poulet du jardin des Hespérides



Pour 4 personnes

- 4 filets de poulet de qualité
- 1 pomme
- 20 cl de cidre
- 1 oignon
- 1 pot de 20cl de crème épaisse

Faire revenir l'oignon émincé grossièrement dans un peu de beurre demi sel. Lorsqu'il commence à être fondant, ajouter la pomme épluchée et coupée en morceaux.

Faire revenir encore quelques minutes en surveillant pour ne pas que ça brûle, puis verser le cidre.

Baisser la chaleur, couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les morceaux de pommes soient fondants.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, couvrir et maintenir au chaud.

Dans une poêle ou une sauteuse, faire revenir le poulet, coupé en morceaux de la taille d'une bouchée. Saler et poivrer.

Lorsque le poulet est bien doré, ajouter la sauce à la pomme puis la crème. Mélanger, porter à ébullition, baisser la chaleur et laisser chauffer encore deux minutes. Servir avec une purée, des pâtes fraîches, du riz...