

Poulet Vallée d'Auge

Ingrédients :

1 poulet coupé en morceaux
20gr de beurre
200gr de carotte
100gr de navet
100gr de petits pois
20cl de jus de pommes
40cl de crème de Normandie
sel, poivre



Recette:

Faire fondre le beurre dans une cocotte, saler et poivrer les morceaux et faites les revenir sur tous les côtés. Les réserver dans un plat. Dans une cocotte faire revenir les légumes épluchés et taillés en petits dés, ajouter le jus de pommes et faire bouillir. Poser les morceaux de poulet sur les légumes et faire cuire à feu doux avec un couvercle pendant environ 25 minutes.

Ajouter la crème et laisser cuire encore 5 mn

Commentaire:

Il est possible d'acheter 4 ailes ou 4 cuisses de poulet pour éviter le poulet entier.