



Poulet
Poulet vallée d'auge



1h05 **20 min** **45 min** **0** **534**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour le
poulet vallée d'Auge**

1.4 kg **Poulet(s)**
200 g **Champignon(s) de
Paris**
200 g **Crème fraîche
épaisse**
5 c. à soupe **Calvados**
1 **Echalote(s)**
50 g **Beurre**
1 **Poivre**
1 **Sel**

**Ingrédients pour le
dressage**

0.5 botte(s) **Ciboulette**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher et hacher l'échalote.
- 2 Couper le bout terreux des champignons. Laver et émincer les champignons de Paris.
- 3 Couper le poulet en 8 morceaux. Saler et poivrer.

Étape 2

Cuisson du poulet

- 1 Faire chauffer le beurre dans la cocotte. Poêler le poulet sur feu doux sur toutes ses faces sans le faire colorer pendant 10 minutes.
- 2 Ajouter l'échalote et les champignons, laisser revenir pendant 5 minutes.
- 3 Déglacer avec le calvados, ajouter la crème.
- 4 Saler, poivrer et laisser cuire à couvert sur feu doux pendant encore 30 minutes en remuant de temps en temps.
- 5 Disposer le poulet et sa sauce dans un plat;
- 6 Ciseler la ciboulette. Parsemer le plat au moment de servir.