

Poitrine de poulet du verger

Portions: 4

Ingrédients

4 poitrines de poulet sans peau
1 pomme fruit en petit dés
2 c. à soupe (30 ml) de beurre de pomme
Beurre et huile

1/3 tasse (80 ml) de cidre de pomme
2 tasses (500 ml) de fond brun de veau lié
1/3 tasse (80 ml) de crème à cuisson 35%
1 pomme fruit en petit dés
12 tranches de pomme fruit avec la pelure 1/2 pouce (1,27 cm) d'épaisseur
Sel et poivre



CRÉDIT PHOTO : MAXIME RIOUX

Étapes de préparation

Préchauffer le four à 350°F (180°C).

Dans un petit bol, mélanger ensemble la pomme en dés et le beurre de pomme. À l'aide d'un couteau, faire une incision dans la partie la plus épaisse de la poitrine. Introduire le mélange de pomme et beurre de pomme avec une petite cuillère. Saler et poivrer.

Dans un poêlon, chauffer beurre et huile à feu moyen-vif. Ajouter les poitrines, cuire environ 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Transférer dans un plat allant au four et terminer la cuisson au four environ 35 à 45 minutes. Au thermomètre 165°F (74°C).

Dégraissier le poêlon, ajouter 1 pomme fruit en dés, cuire quelques secondes. Déglacer avec le cidre de pommes et réduire au tiers, Ajouter le fond brun de veau et laisser mijoter. Ajouter la crème à cuisson et laisser mijoter de nouveau pour que la sauce épaisse. Vérifier l'assaisonnement.

Dans un poêlon, chauffer le beurre et l'huile puis faire dorer les tranches de pomme fruit, Mettre sur un papier essuie tout pour absorber le gras.

Dans une assiette de service, napper de sauce, déposer la poitrine et ajouter par-dessus 3 demi-tranches de pomme fruit. Accompagner d'un gratin de pomme de terre, de courgettes, de pois mange-tout et de tomates cerise. Terminer avec une branche de thym.

Chef Christian Croze