

Volaille du pays d'Auge au Livarot, pommes fondantes



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

1 poulet fermier coupé en morceaux
1 [Livarot](#)
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
50 g de beurre
1 carotte
1 oignon
1 pomme fruit
1 branche de thym frais
Sel et poivre
1 cuillère à soupe de calvados
1/2 litre de cidre
15 cl de crème liquide
8 pommes de terre de taille moyenne
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
50 g de beurre
1 cuillère à café de thym
2 cuillères à café de fond de volaille
Sel et poivre

Préparation

Préparez les pommes fondantes. Lavez, épluchez et coupez en deux les pommes de terre. Dans une sauteuse, faites-les colorer dans l'huile de tournesol et le beurre pendant 5 minutes. Retirez la graisse, remettez les pommes de terre, le thym, le fond de volaille, salez, poivrez, et recouvrez avec de l'eau. Mettez à cuire 10 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Réservez au chaud.

Retirez les morceaux de poulet de la cocotte et filtrez la sauce. Dressez le plat de service avec les pommes de terre, les morceaux de poulet et la sauce en accompagnement. Décorez avec la branche de thym.

Faites revenir les morceaux de poulet dans une cocotte avec l'huile de tournesol, et le beurre pendant 10 minutes.

Lavez, épluchez et coupez en dés la pomme, la carotte et l'oignon. Retirez la croûte du Livarot et coupez-le en morceaux. Retirez les morceaux de poulet de la cocotte et videz le gras. Mettez les légumes en petits dés dans la cocotte, faites-les revenir à feu doux 2 minutes, ajoutez les morceaux de poulet et versez la cuillère de calvados et le cidre. Portez à ébullition, ajoutez la crème, les morceaux de Livarot, couvrez et laissez cuire environ 40 minutes à feu doux.

Une recette de Marc Labourel.