

## Suprêmes de volaille au cidre



## Suprêmes de volaille au cidre

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 4 personnes

### Ingédients

4 escalopes de poulet  
4 petites pommes  
1 carotte  
1 oignon  
30 cl de cidre brut  
50 g de beurre  
15 cl de crème liquide légère  
sel  
poivre du moulin

### Préparation

Epluchez les pommes et coupez-les en quartiers. Pelez la carotte et l'oignon, coupez-les en tout petits dés, ainsi que deux quartiers de pomme. Faites revenir les dés avec 20 g de beurre dans une cocotte, puis versez le cidre et portez à ébullition. Laissez réduire à feu vif.

Pendant ce temps, faites fondre une noix de beurre dans une poêle, saisissez les escalopes pour les faire colorer sur les deux faces, salez, poivrez, baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 10 min.

Faites fondre le restant de beurre dans une autre poêle et mettez les quartiers de pomme à caraméliser légèrement en les retournant délicatement. Salez, poivrez, réservez au chaud.

Versez la crème dans la casse-role contenant le cidre réduit, fouettez, rectifiez l'assaisonnement. Coupez les suprêmes de poulet en tranches, disposez-les sur des assiettes de service avec les quartiers de pomme, nappez de sauce et servez très chaud avec une purée de pommes de terre aux herbes, ou des pâtes.

### Le bon accord vin

un cidre -fermier brut

Notes personnelles