

# Poulet au cidre

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 30 min – Cuisson : 1h15*

## Ingrédients :

- 6 cuisses de poulet
- 500g de pommes de terre
- 500g de mélange de carottes
- 250g de champignons de Paris
- 1 échalote
- 2cs d'huile d'olive
- 40g de beurre
- 25cl de cidre doux
- Thym, laurier et persil
- Sel et poivre



*Ustensiles spécifiques : une sauteuse et une cocotte.*

## Réalisation :

- Pelez et émincer l'échalote.
- Eplucher les carottes et les pommes de terre. Les rincer puis les couper en morceaux.
- Nettoyer les champignons et les couper en lamelles.
- Faire dorer les morceaux de poulet dans une cocotte sur feu vif, dans 20g de beurre + l'huile.
- Ajouter l'échalote et mélanger. Faire revenir 3 min environ.
- Assaisonner et couvrir. Baisser le feu puis laisser mijoter 15 min, en retournant de temps en temps les morceaux de poulet qui doivent bien colorer.
- Mouiller avec le cidre, ajouter le thym, le laurier et le persil. Cuire encore 15 min.
- Faire sauter les champignons dans 20g de beurre sur feu vif.
- Placer les champignons et leur jus dans la cocotte.
- Ajouter les pommes de terre et les carottes.
- Laisser cuire le temps que les légumes soient bien tendres.
- Au moment de servir, parsemer de persil ciselé.

*Bon appétit !*