



Château du Breuil

14130 Le Breuil en Auge

Normandie – France

33 (0)2 31 65 60 00

www.chateau-breuil.com

Poulet Fermier au Calvados « Château du Breuil »

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 poulet fermier de 1,300 Kg environ
- 4 pommes vertes
- 8 pommes de terre BF 15 de taille moyenne
- 8cl de Calvados Château du Breuil
- 5cl d'huile d'arachide
- 150g de beurre
- 80g de sucre cristallisé
- Sel et poivre

Préparation :

-Flamber et vider soigneusement la volaille, la découper en morceaux. Faire dorer les morceaux à feu vif dans un sautoir avec l'huile et 100g de beurre. Une fois les morceaux dorés, réduire le feu et continuer la cuisson pendant 45 minutes avec un couvercle.

-Couper en deux 3 pommes vertes, les vider de leur pulpe. Dans une autre casserole, mettre 50g de beurre + sucre cristallisé + 4 moitiés de pomme côté creux vers le fond de la casserole + la pulpe. Caraméliser légèrement pendant 10 minutes. Déglacer avec 2cl de Calvados Château du Breuil. Ecraser la pulpe et en remplir les 1/2 pommes. Tenir au chaud.

-Eplucher les pommes de terre, les tailler finement et les faire sauter comme d'habitude à la poêle en les faisant bien dorer.

-Déglacer et flamber le poulet avec le Calvados Château du Breuil, y ajouter ¼ de litre de bouillon de volaille (pour le bouillon de volaille, utiliser du bouillon en sachet tout prêt).

-Tailler la dernière pomme verte en douze tranches. Faire dorer rapidement dans une poêle avec beurre et sucre.

- Dresser

Bon appétit