

Poulet aux pommes à l'allemande

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- 2 pommes vertes
- 450 g de blanc de poulet
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 2 c à café de sucre semoule
- 2 c à soupe de Cognac
- 20 cl de crème fraîche
- 2 c à café de moutarde à l'ancienne

Recette :

- Epluchez les pommes et détaillez-les en fins quartiers. Coupez également le poulet en lamelles.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle (ou le Wok), et faites-y dorer le poulet à feu vif.
- Retirez le poulet de la poêle et réservez-le.
- Ajoutez le beurre dans la poêle et faites sauter les quartiers de pomme avec le sucre. Laissez cuire jusqu'à ce que les pommes soient bien dorées ($\pm$ 5 minutes).
- Arrosez de Cognac et laissez évaporer légèrement.
- Ajoutez alors la crème fraîche et la moutarde à l'ancienne. Remuez pour réduire un peu la sauce.
- Remettez le poulet dans la sauce aux pommes. Portez à ébullition, laissez mijoter encore 5 minutes.
- Salez et poivrez avant de déguster.

