

# Cuisse de poulet au cidre doux

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 45 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 cuisses de poulets
- 75 cl de cidre doux
- 300 g de champignons de Paris
- 1 cuil à soupe d'oignons
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon de volailles
- 2 cuil à soupe d'eau
- 2 cuil à soupe de farine
- 4 à 5 pommes de terre moyenne

## Préparation :

Lavez et épluchez les pommes de terre, les coupez en quartier et les cuire à l'eau salé pendant 20 à 25 min

Lavez et eplucher les champignons. Les couper en lamelles et les faire revenir dans une poêle avec une noisette de beurre.  
Réserver.

Dans une cocotte faites chauffer votre huile et y faire dorer les cuisses de poulet, réserver.

Mettre l'oignon et le faire légèrement colorer, ajouter la farine et mouiller avec les 2 cuil à soupe d'eau et remuez énergiquement. La farine ne doit pas attacher.

Rajouter de l'eau si elle accroche

Remettre les cuisses, le litre de cidre doux, 1 cube de bouillon de volailles, les champignons et couvrez.

Faire cuire 45 min à feu doux en retournant la viande de temps en temps.

Ajoutez les pommes de terre dans la cocotte et laissez cuire encore 15 min

Vous reste plus qu'à passer à table

*Recettes de Celine*

**Bon appétit à toutes & tous !!**