



Poulet aux abricots et au cidre

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 poulet fermier de 1,4 kg
- 8 abricots
- 50 cl de cidre brut
- 3 oignons cébette
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- quelques branches de thym et de romarin
- quelques gouttes de calvados (facultatif)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre du Moulin

1. Préchauffer votre four à 200°C (th.7)
2. Eplucher et émincer les oignons cébette.
3. Verser l'huile d'olive dans une cocotte en fonte allant au four et faire revenir les oignons émincés pendant 4 à 5 minutes. Déposer le poulet et le faire dorer sous toutes ses faces.

4. Verser le cidre dans la cocotte, ajouter les herbes aromatiques et enfourner à couvert.
5. Retourner le poulet à mi-cuisson.
6. Laver, dénoyauter et couper les abricots en deux.
7. 10 minutes avant la fin de la cuisson déposer les abricots dans le plat et baisser la température du four à 180°C (th.6)
8. Retirer les herbes aromatiques, verser le calvados et la crème fraîche dans la cocotte. Porter à ébullition, baisser le feu et faire réduire la sauce pendant quelques minutes.
9. Déguster le poulet aux abricots et au cidre bien chaud accompagné de riz blanc et parsemer de coriandre fraîche ciselée juste avant de servir.

© UE/SIPMM abricot/ Amélie Roche / [Interfel](#)