



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer  
derrière les fourneaux

## Poulet au cidre, pâtes fraîches

 Pour 2 personnes

 Très facile

 60 min

**7.68€** La portion (prix indicatif)



La pomme et le poulet vont sublimer une sauce qui accompagnera à merveille vos pâtes fraîches.

### Les ingrédients

- **2 pièce** de Cuisse de poulet
- **250 g** de Pâte Spaghetti fraîche
- **1 unité** de Echalote
- **120 ml** de Vinaigre de cidre, de pomme
- **50 g** de Comté rapé
- **50 g** de Crème fraîche épaisse/30% de MG
- **0.5 pièce** de Pomme rouge et bicolore

### Étapes de préparation



**Préparation** : 15 min



**Cuisson** : 45 min



**Attente** : 0 min

- 1 Épluchez et coupez la demi pomme en 8 tranches.
- 2 Ciselez l'échalote.
- 3 Faites fondre du beurre dans une poêle. Quand il est bien mousseux, ajoutez l'échalote et la pomme.  
Faites dorer les morceaux de pomme. Mettez-la de côté dans un bol quand elle est cuite.
- 4 Dans la même poêle (il y a encore l'échalote), ajoutez les cuisses de poulet, salez et poivrez. Faites dorer chaque face (environ 2 minutes chacune).
- 5 Déglacez avec le vinaigre de cidre et versez de l'eau pour submerger le poulet à moitié.  
Astuce : ajoutez ½ cube de bouillon de volaille.

- 6 Portez à ébullition à feu moyen. Mijotez à feu doux et à couvert entre 10 et 15 minutes, pour cuire le poulet.
- 7 Quand le poulet est cuit et la sauce réduite aux deux-tiers, ajoutez la crème fraîche. Si besoin, enlevez le poulet pour faire épaissir la sauce.
- 8 Pendant ce temps faites cuire les pâtes fraîches selon les instructions sur le paquet.
- 9 Ajoutez le comté râpé dans la sauce et mélangez pour faire fondre. Stoppez la cuisson quand la sauce est crémeuse et nappante ou bien selon vos préférences. Assaisonnez si besoin mais attention car le comté est salé.
- 10 Réchauffez la pomme cuite 1 minute au micro-onde.
- 11 Servez dans votre assiette les pâtes, la cuisse de poulet et quelques morceaux de pomme. Nappez avec la sauce, c'est prêt !