

# Poulet au camembert et au cidre



## Ingrédients (pour 6 personnes)

- 6 cuisses de poulet
- 250 g de camembert bien fait
- 1 oignon
- 25 cl de cidre
- 20 cl de crème fraîche
- 20 g de beurre

Peler et émincer l'oignon avant de le faire revenir au beurre dans une cocotte.

Ajouter le poulet et le faire dorer sur toutes les faces

Mouiller avec le cidre et un peu d'eau pour couvrir la viande, saler, poivrer

Laisser mijoter 20 min à feu doux

Ajouter le camembert (avec sa croûte) coupé en dés. Laisser fondre et poursuivre la cuisson environ 15 min

Elever les cuisses de poulet

Mixer la sauce puis la filtrer

Remettre la sauce dans la cocotte pour la faire réduire un peu, ajouter la crème, puis le poulet.

On peut aussi mettre le poulet dans sa sauce au four, en attendant de servir

## VARIANTES :

Le camembert peut être remplacé par du maroilles.

Le cidre par du vin blanc ou de la bière blonde (avec le maroilles)