



# Poulet aux pommes et sauce au cognacs



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

100 grammes de beurre  
4 échalotes (pelées et coupées en deux)  
4 brins de thym frais  
1 poulet (coupé en morceaux - ou 4 cuisses de poulet)  
4 pommes (pelées et coupées en tranches)  
1 cuillère à soupe de farine  
1 tiret de cognac  
2 décilitres de fond de poulet (en bocal)  
1 décilitre de crème légère  
3 brins estragon  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Utilisez la moitié du beurre pour graisser une lèchefrite. Répartissez les échalotes et le thym sur la lèchefrite et disposez les morceaux de poulet par-dessus. Salez et poivrez bien. Ajoutez le reste du beurre (en petits morceaux) sur le poulet. Laissez cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 190 °C.
- 2.** Ajoutez les tranches de pommes sur la lèchefrite et remettez au four pour 15 minutes.
- 3.** Dressez le poulet et les pommes sur un joli plat de service. Posez la lèchefrite sur la cuisinière et saupoudrez de farine. Mélangez bien. Versez le cognac et laissez réduire. Ajoutez le fond de volaille et la crème. Laissez épaissir quelques instants. Filtrez la sauce, puis versez-la sur le poulet et les pommes. Parsemez d'estragon.