



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

Marmite bretonne de poulet aux amandes



Ingrédients:

- 1 poulet fermier coupé en 6 ou 6 haut de cuisses
- 1 oignon
- 800 g de pommes de terre à chair ferme
- 2 carottes
- 2 cuillères à soupe de persil ciselé
- 80 g d'amandes effilées
- 700 ml de cidre brut
- 30 g de beurre salé
- 150 ml de crème liquide
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à café de graines de coriandre
- sel, poivre

Version mijoteuse électrique

Peler les légumes et les rincer, tronçonner les carottes et couper les pommes de terre en quatre. Émincer l'oignon.

Dans la cocotte, faire revenir le poulet dans le beurre chaud sans trop laisser colorer. Ajouter l'oignon et les graines de coriandre.

Ajouter les carottes dans la cocotte, saler et poivrer. Remuer, puis verser le cidre et le bouquet garni. Couvrir et laisser mijoter pendant 3 heures position II. Ajouter la crème en fin de cuisson. Parsemer d'amandes effilées légèrement grillées et de persil. Servir sans attendre pour déguster chaud.

Par contre, j' ai servi ce poulet avec des nouilles (pâtes choucou de mon doudou). En effet, ayant préparé la recette la veille, je n'ai pas voulu ajouter les pommes de terre à mi-cuisson, personnellement je ne les aime pas réchauffées.

Version mijoteuse traditionnelle

Peler les légumes et les rincer, tronçonner les carottes et couper les pommes de terre en quatre. Émincer l'oignon.

Dans une cocotte, faire revenir le poulet dans le beurre chaud sans trop laisser colorer. Ajouter l'oignon et les graines de coriandre. Cuire 10 min sur feu doux.

Ajouter les carottes et les pommes de terre dans la cocotte, saler et poivrer. Remuer, puis verser le cidre et le bouquet garni. Couvrir et laisser mijoter pendant 25 min. Ajouter la crème et laisser mijoter encore 5 min. Parsemer d'amandes effilées légèrement grillées et de persil. Servir sans attendre pour déguster chaud.