

# POULET À LA NORMANDE

---

PRÉPARATION : 30 MIN  
CUISSON : 1 H  
POUR 4 PERSONNES

---

1.

Nettoyer les champignons. Les faire revenir avec ail et persil.

Découper le poulet, en faire revenir les morceaux avec les lardons et les échalotes émincées. Ajouter les champignons, couvrir avec le cidre, laisser mijoter à couvert 25 minutes, puis faire réduire à gros bouillons une dizaine de minutes en remuant de temps en temps.

2.

Quand le poulet est bien cuit, ajouter la crème fraîche, laisser reprendre l'ébullition à feu doux, maintenir pendant 5 minutes et servir.

1 poulet  
200 g de lardons  
200 g d'échalotes  
500 g de champignons  
de Paris frais  
2 gousses d'ail  
Bouquet garni  
250 g de crème fraîche  
1 litre de ZATHINOÉ®