Recettes secrètes

Poulet au fromage de chèvre et sauce aux pommes

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 20 minutes • Portions : 4

photo : © 99 Les Éditions Brimar inc.

Ingrédients

15 ml (1 c. à table) beurre ou huile
4 demi-poitrines ou 8 hauts de cuisses de poulet Exceldor L'Authentique, désossés (environ 500 g /1 lb)
125 ml (½ tasse) jus de pomme non sucré
250 ml (1 tasse) bouillon de poulet
2 pommes, pelées, évidées et coupées en fines lamelles
1 rouleau (160 g / 8 oz) de fromage de chèvre crémeux
au goût persil frais, haché

Préparation

1. Dans une poêle, faire chauffer le beurre à feu moyen-vif et y faire colorer le poulet de chaque côté, quelques minutes. Ajouter le jus de pomme, le bouillon de poulet et les pommes. Assaisonner.
2. Porter à ébullition et faire cuire à couvert, à feu doux, environ 5 minutes. Retourner le poulet et poursuivre la cuisson 10 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que le jus de cuisson qui s'écoule de la viande soit clair ou que le thermomètre à viande indique une température interne de 77 °C (170 °F).
3. Retirer le poulet et réserver. Laisser la sauce aux pommes dans la poêle chaude.
4. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Couper le fromage de chèvre en rondelles, puis les enrober de persil frais haché.
5. Trancher les poitrines de poulet et disposer en alternance une rondelle de fromage et une tranche de poulet dans 4 assiettes. Les mettre au four quelques minutes pour chauffer le fromage.
6. Répartir la sauce aux pommes entre les assiettes et garnir de tiges d'estragon, si désiré.