

VOLAILLE AU CIDRE



Préparation

Temps Total : 2h30 min

Préparation : 40 min

Cuisson : 20 min

Traitement thermique : 1h30

INGREDIENTS *(pour 4 personnes)*

Volaille pour 4 pers. (poulet, canard, faisan...)

6 champignons

1 bouteille de cidre

Miel

2 tomates

20 châtaignes

Beurre ou huile d'olive

2 oignons

Eau

Sel

Poivre

PREPARATION

Découper la volaille (cuisse, escalope...), émincer les oignons, couper la tomate en dés et les champignons en lamelles, éplucher les châtaignes et les couper en deux.

Etaler une fine couche de miel liquide sur la volaille en morceaux. Dans un faitout, faire revenir la viande à feu doux dans un peu de beurre ou d'huile d'olive avec les oignons, les dés de tomate, les champignons et les châtaignes puis ajouter le cidre.

Ajouter ensuite un verre d'eau. Saler, poivrer. Laisser mijoter 5 minutes à petits bouillons.

Remplir vos bocaux jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder sans attendre au traitement thermique pendant 1h30 à 100°C.

☛ Au moment de consommer, vous pouvez ajouter une pointe de crème fraîche.