

# Coq au cidre

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 15 min*

*Cuisson : 1h15*

## Ingrédients :

- 1 coq ou 1 poulet d'1,5kg*
- 1,5kg de pommes*
- 1/2 litre de cidre sec*
- 2 échalotes*
- 1 bouquet garni ( thym, laurier)*
- 2 morceaux de sucre*
- 1 clou de girofle*
- 25g de beurre*
- 2 cuillerées à soupe d'huile*
- 3c. à s. de crème fraîche*
- sel, poivre*

- Epluchez les pommes, coupez-les en 4 en retirant les parties dures. Salez et poivrez la volaille à l'intérieur et à l'extérieur. Remplissez-la avec les quartiers de pommes et mettez de côté le restant des fruits.*
- Avec une grosse aiguille et de la ficelle fine, fermez l'ouverture du coq afin que les pommes restent à l'intérieur pendant la cuisson. Pelez les échalotes et coupez-les en fines lamelles.*
- Mettez le beurre et l'huile dans une cocotte allant au four, chauffez sur feu doux et mettez-y le coq. Tournez-le pendant 5 min. Ajoutez-y le bouquet garni, les échalotes, les morceaux de sucre et le clou de girofle. Continuez à dorer la volaille sur toutes les faces, le sucre fondant dans le gras de cuisson il se formera un léger caramel.*
- Mettez la cocotte couverte au four chaud th.8 (230°) et faites cuire pendant 15 min. Ajoutez alors les pommes puis salez et poivrez. Versez le cidre tout doucement. Terminez la cuisson au four en baissant le thermostat à 7 (210°) pendant 45 min. En cour de cuisson, arrosez la volaille toutes les 15 min avec son jus .*
- Remplacez la cocotte sur le feu doux. Ajoutez-y alors la crème et laissez-la épaissir pendant 3 min. Coupez le coq en morceaux,*

*mettez le sur un plat avec les pommes autour puis arrosez-le de sauce.*