****

**Mon Kit Recette : Poulet à la bretonne**

****

**Etape 1**

Eplucher les légumes.

Couper les carottes en rondelles et les pommes de terre en dés et les rincer à l’eau froide.

**Etape 2**

Dans une cocotte, faire chauffer 1 cuillérée d’huile et le beurre.

Faire dorer les cuisses de poulet à feu assez vif puis les retirer.

**Etape 3**

Sur feu plus doux, ajouter les oignons émincés, les tranches de poitrine fumée puis les pommes de terre.

Saler et poivrer, et faire revenir les ingrédients quelques minutes.

**Etape 4**

Fariner les cuisses de poulet et les remettre dans la cocotte.

Ajouter progressivement le cidre en mélangeant pour lier le fond de sauce.

**Etape 5**

Couvrir et laisser mijoter pendant environ **45 minutes**.

**Bon appétit !**

**Ingrédients pour 4 personnes**

4 cuisses de poulet

4 tranches de poitrine fumée

2 oignons

4 pommes de terre

4 carottes

½ litre de cidre brut

Huile, 20 g de beurre\*

Sel, poivre \*

*\*A ajouter à votre liste de courses*