

Poulet normand

Pour 4 personnes.

Préparation : 10 mn, cuisson : 1 h.

Un poulet d'un kg environ, une c à soupe d'huile, 5 belles pommes, 2 verres à liqueur de calvados, sel et poivre, 4 grands carrés d'aluminium.

Découper le poulet en 4 morceaux que l'on fera revenir à la poêle dans un peu d'huile puis placer chaque part de volaille sur un carré d'aluminium.

Répartir la calvados sur chaque morceau du poulet, disposer autour les pommes pelées et émincées. Saler, poivrer.

Bien fermer hermétiquement les carrés d'aluminium, mettre les papillotes ainsi obtenues à four doux pendant une bonne heure.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.