

Poulet vallée d'Auge

1 beau poulet, 100 g de beurre, sel, poivre, muscade, 1/4 de crème, 1 citron, 1 kg de pommes douces.

Barder et brider le poulet puis le faire revenir au beurre dans une bonne cocotte en terre. Bien laisser rissoler de tous côtés. Assaisonner avec sel, poivre, une pointe de muscade. Couvrir et laisser cuire doucement pendant 45 mn.

Au moment de servir, arroser avec la crème et rehausser avec un jus de citron. On aura fait d'autre part cuire des pommes douces dans du beurre dont on se servira comme garniture.

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.