

# Coquelets du Pays d'Auge



**Cuisson**  
**40 min.**



**5/6 pers.**

## Ingrédients

- 6 Coquelets de 400 gr
- 12 pommes golden moyennes
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 200 gr de beurre
- 75 cl de cidre
- 1 verre à liqueur de calvados
- sel et poivre.

## Préparation

1. Faire fondre 100 gr de beurre dans une sauteuse, mettre à colorer les coquelets et les pommes entières épluchées et épépinées (enlever les pépins de la pomme).
2. Verser le calvados, faire chauffer et flamber. Ajouter le cidre brut, 10 gr de gros sel, du poivre.
3. Laisser cuire doucement à couvert pendant 20 minutes. Retourner les coquelets. Si les pommes sont cuites, les retirer et réserver dans un plat. Y adjoindre les volailles.
5. Garder le plat au chaud, dans un four chauffé à l'avance assez doucement. Faire réduire le jus de cuisson des trois quarts, sur feu vif. Obtenir un jus sirupeux, épais, légèrement brunâtre. Passer ce jus au chinois et le remettre dans la casserole. Incorporer 100 gr de beurre frais, en fouettant, pour émulsionner le mélange. Vérifier l'assaisonnement et ajouter la crème fraîche. Attendre qu'elle chauffe puis passer la sauce au chinois.
6. Verser la sauce sur les coquelets et les pommes. C'est prêt,



**Bonne dégustation!**