



431 Rt. 202, Hemmingford, Québec - (450) 247-3414

vergers-petch-orchards.com

Petits pains de poulet moelleux aux pommes Cortland du Québec

Portions : 4 personnes

INGRÉDIENTS

Préparation : 10 minutes Cuisson : 35 minutes

15 ml (1 c. à table) de beurre
1 échalote hachée
1 pomme râpée
454 g (1 lb) de poulet haché, cru
2 ml (1/2 c. à thé) de thym frais haché
sel et poivre fraîchement moulu au goût

Sauce

Beurre ou huile au goût
1 échalote hachée
1 pomme Cortland râpée
15 ml (1 c. à table) de vinaigre de cidre
250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
2 ml (1/2 c. à thé) de thym frais haché
sel et poivre fraîchement moulu au goût

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Chauffer le beurre dans une poêle et faire revenir l'échalote à feu moyen.

Retirer de la poêle et mélanger à la pomme râpée, le poulet haché et le thym, assaisonner de sel et de poivre.

Diviser la préparation de poulet en 4 portions et mettre dans des moules à muffins chemisés de papier à muffins.

Cuire au four 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande indique 80 °C (175 °F).

Entre-temps, préparer la sauce. Faire suer l'autre échalote dans la poêle avec du beurre ayant servi au départ, ajouter la pomme et un peu de beurre au besoin, suer légèrement.

Déglacer au vinaigre, réduire de moitié.

Ajouter le bouillon de poulet et le thym.

Réduire un peu et corriger l'assaisonnement

Cette recette a été créée par Nicole-Anne Gagnon, chef à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Cette recette est une gracieuseté du Poulet du Québec et de la Fédération des producteurs de pommes du Québec.