

# Poulet au neufchâtel et sa fondue de poireau au cidre



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients :

### **pour 4 personnes :**

Pour la fondue de poireaux au cidre :

- 6 blancs de poireaux
- 2 oignons
- 20 g de beurre
- 500 ml de cidre
- sel, poivre

Pour le poulet au neufchâtel :

- 1 échalote
- 20 g de beurre
- 500 g d'aiguillettes de poulet
- 100 ml de cidre
- 250 g de crème fraîche épaisse
- ½ coeur de neufchâtel pas trop fait
- sel, poivre



## ✓ Préparation :

Épluchez et émincez finement les oignons. Faites chauffer 20 g de beurre dans une sauteuse et faites revenir les oignons. Émincez les blancs de poireaux et versez-les dans la sauteuse. Salez, poivrez.

Après 5 minutes de cuisson, ajoutez 500 ml de cidre. Faites cuire à feu doux pendant 30 minutes à découvert.

Épluchez et émincez l'échalote. Dans une poêle, faites chauffer 20 g de beurre et faites revenir l'échalote. Ajoutez les aiguillettes et faites-les dorer 2 minutes sur chaque face. Déglacez avec 100 ml de cidre et prolongez la cuisson de 10 minutes.

Pendant ce temps, coupez le neufchâtel en petits morceaux. Faites chauffer la crème fraîche dans une casserole et ajoutez les morceaux de neufchâtel. Lorsqu'ils sont fondus, mixez la sauce au blender.

Dans chaque assiette, déposez les aiguillettes de poulet sur un lit de poireaux. Arrosez avec la sauce au neufchâtel et servez immédiatement.

www.audalacuisine.com