



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Fondue normande de poulet et de porc **COUP POUCE**

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à table de beurre ou margarine
- 3 échalotes sèches hachées
- 2 gousses d'ail dégermées hachées
- 1/2 tasse de cidre, calvados ou jus de pomme
- 3 cuillères à table de miel liquide
- 6 tasses de bouillon de poulet ou pour fondue
- 2 cuillères à table de jus de citron
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 cuillère à thé de poivre
- 1/2 lb de cube de porc
- 1/2 lb de tranches de poulet à fondue ou cubes de poulet
- 1/2 tasse de pois mange-tout blanchis
- 1/2 tasse d'oignons perlés
- 2 pommes coupées en dés

Préparation	15 minutes
Cuisson	8 minutes
Portion(s)	2 portions

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faire suer au beurre les échalotes et l'ail. Déglacer avec le cidre et ajouter le miel; réduire de moitié. Mouiller avec le bouillon et le jus de citron. Assaisonner et porter à ébullition. Cuire 4 à 5 minutes, transvider le bouillon dans un plat à fondue et le déposer sur le réchaud.

2. Garnir les assiettes de poulet, de porc, de pommes, de pois mange-tout et d'oignons. Servir avec une ou plusieurs sauces.

