

CUISSES DE POULET BRAISÉES À LA POMME

Nombre de portions : 25
 Poids après cuisson : 6267 g
 Poids d'une portion : 251 g

INGRÉDIENTS	MÉTHODE
25 unités de cuisses de poulet entières sans peau 150 ml d'huile de canola 30 ml / 35 g de sel	1. Colorer au four à 225 °C (450 °F) environ 10 minutes.
500 g d'oignons ciselés	2. Ajouter au poulet et colorer environ 3 minutes.
100 g de farine	3. Singer.
625 ml de bouillon de volaille 625 ml de jus de pommes brut à l'ancienne 250 ml de vinaigre de cidre de pommes 6 unités de gousses d'ail écrasées 10 unités de branches de thym	4. Porter à ébullition. 5. Verser sur le poulet. 6. Cuire à couvert à 175 °C (350 °F) environ 1 heure.



Saviez-vous que...

Croquantes et craquantes, les pommes du Québec sont disponibles toute l'année! Il y a près d'une vingtaine de variétés au Québec : Lobo, Paulared, McIntosh, Gala, Cortland ou encore Empire pour ne nommer que celles-là!