





Poulet au thym accompagné de pommes au calvados

Appareils Gaggenau : four à vapeur
avec sonde thermométrique, feu

Température : 200 °C,

température centrale 85 °C

Degré d'humidité : 100 % et 0 %

Préparation : 30 minutes

plus 30 minutes pour la marinade

plus 55 – 60 minutes de cuisson

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

**1 poulet biologique tout prêt ou
une poularde (environ 1,5 – 1,7 kg)**

Sel

4 pommes aigres-douces

5 brins de thym

7 c. à soupe de calvados

50 g de beurre

Ingrédients pour la sauce :

0,125 l de cidre sec

100 g de crème fraîche

Sel

Poivre blanc

Préparation : Préchauffer le four à vapeur Gaggenau à **200 °C** avec degré d'humidité à 100%. Laver le poulet, bien sécher et bien saler à l'intérieur et à l'extérieur. Couper une pomme en tranches. Remplir la cavité abdominale du poulet avec les brins de thym et les tranches de pommes, refermer et mettre dans le panier de cuisson sans trous. Soulever délicatement la peau de la poitrine et des cuisses et y introduire des petits brins de thym. Arroser le poulet de 5 c. à soupe de calvados et laisser mariner **30 minutes**, arroser plusieurs fois avec le calvados écoulé. Faire fondre le beurre, en badigeonner une partie sur le poulet et mettre dans le four à vapeur préchauffé.

Couper les pommes restantes en deux. Tourner le poulet au bout de **25 minutes**, l'entourer des pommes, arroser avec le reste de calvados et de beurre. Laisser cuire encore **20 minutes**. Tourner ensuite encore une fois et laisser cuire encore **10–15 minutes** (suivant le poids) sur degré d'humidité à 0 %.

Poser le poulet et les pommes sur une plaque et laisser reposer avec la porte à moitié ouverte, four éteint. Entre-temps, faire bouillir le fond avec le cidre dans une casserole, passer et dégraisser. Incorporer la crème fraîche, réduire un peu, saler et poivrer. Servir la sauce en accompagnement du poulet (température centrale recommandée **85 °C**).