

CHOUCROUTE AU POULET ET AU MUNSTER

🕒 Préparation : 10 mn

🍲 Cuisson : 45 mn



Ingrédients – 4 personnes

- 600 g de choucroute cuite
- 2 filets de poulet
- 250 g de munster
- 1 verre de vin blanc
- 2 échalotes
- 1 C à café de graines de cumin
- 2 C à soupe de crème allégée

Préparation

1. Lavez la choucroute à l'eau froide et égouttez-la.
2. Epluchez et ciselez les échalotes.
3. Découpez les filets de poulet en dés.
4. Faites fondre un peu de matière grasse dans un faitout, faites rissoler 2 mn les échalotes, ajoutez les dés de poulet. Parsemez de cumin, remuez, et laissez dorer gentiment pendant 5 mn (il n'est pas utile de saler).
5. Après 5 mn de cuisson, retirez les dés de poulet, et réservez les dans une assiette.
6. Mettez la choucroute dans le faitout et remuez pour récupérer les sucs de cuisson ou poulet, arrosez d'un peu de vin blanc (ou d'eau), replacez les morceaux de poulet sur le dessus, couvrez le faitout et laissez cuire à feu doux 45 mn. Surveillez la cuisson, et pour que la choucroute ne se dessèche pas, ajoutez éventuellement un peu d'eau ou de vin blanc pendant la cuisson.
7. Pendant ce temps, détaillez le munster et faites le fondre dans une petite casserole.
8. Ajoutez la crème fraîche quand le fromage commence à fondre, remuez vivement jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et maintenant au chaud jusqu'au moment de servir.
9. Dressez les assiettes en disposant le poulet sur un lit de choucroute, arrosez de la sauce au munster et saupoudrez de graines de cumin.

