

Ch'ti poulet au maroilles



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 55 mn

Un poulet aux couleurs du Nord !

Ingrédients

- 1 poulet fermier (ou des cuisses)
- 2 échalotes
- 25 cl de bière blonde
- 1 petit maroilles
- 30 cl de crème fraîche
- huile
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Epluchez et émincez finement les échalotes.
- 2 Faites dorer le poulet dans un peu d'huile.
- 3 Quand le poulet est doré, ajoutez les échalotes sans les laisser colorer.
- 4 Mouillez avec la bière, salez, poivrez, couvrez et laissez cuire environ 45 à 50 minutes jusqu'à ce qu'il soit cuit. Si le jus réduit trop, vous pouvez ajouter un peu d'eau.
- 5 Ecroutez le maroilles (c'est facultatif, vous pouvez laisser cette croûte) et coupez-le en petits dés.
- 6 Ajoutez la crème fraîche à ce fromage, mélangez bien.
- 7 Quand le poulet est cuit, ajoutez le mélange maroilles et crème dans la cocotte.
- 8 Laissez fondre doucement pour obtenir une sauce onctueuse.
- 9 Servez bien chaud.

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente; je m'appelle Chantal; j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle), la lecture, la broderie à points comptés, les sorties, les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#), je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

