Cocotte de poulet à la bière et champignons

Plat Facile

Préparation : 15 mn
Cuisson : 95 mn

En Belgique, nous aimons la bière. Voici un poulet cuisiné à ma façon. Recette simple et très savoureuse.

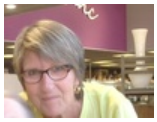
Ingrédients

- 1 poulet fermier - de 1,5 kg
- 33 cl de bière brune
- 500 g de champignons de paris
- 2 échalotes
- 2 jeunes oignons
- 10 pommes de terre - petites et fermes
- 10 cl de crème fraîche
- 1 cc de thym
- 1 cs de persil
- 3 cs de beurre
- sel
- poivre

Préparation

1. Salez et poivrez l'intérieur du poulet. Faites-le dorer dans une cocotte dans du beurre bien chaud.
2. Retirez-le, à la place, faites revenir les échalotes pelées, émincées et les jeunes oignons.
3. Remettez le poulet dans la cocotte, salez, poivrez, mouillez avec la bière brune et la moitié d'un cube de bouillon de volaille dilué avec un peu d'eau, ajoutez le thym.
4. Portez à ébullition, réduisez le feu, ajoutez les pommes de terre épluchées (ici des grenailles) et laissez mijoter pendant 90 minutes en le retournant de temps en temps.
5. Pendant que la bête cuit ! émincez les champignons et passez-les 10 minutes dans une poêle avec un peu d'huile, salez et poivrez peu, ajoutez la cs de persil.
6. Le poulet étant cuit, découpez-le, ajoutez les champignons, la crème fraîche et faites réduire 5 minutes. Ajoutez un liant si vous trouvez la sauce trop liquide. Servir bien chaud. Bon appétit, ce plat est un régal !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode