

Coquelet a la bière brune



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 60 mn

C'est une recette tout simple et très onctueuse.

Ingrédients

- 2 coquelets
- 1 cs de sel
- 1 cs de poivre
- 2 cs d'origan
- 2 cs d'huile de votre choix
- 1 oignon
- 1 chicon
- 1 carotte
- quelques clous de giroffles
- 1 cc de sucre
- 1 feuille de laurier
- 1 grande bouteille de bière de table brune

Préparation

- 1 Faire le mélange d'épices, puis frotter l'intérieur et l'extérieur des coquelets avec ce mélange.
- 2 Faire risoler les Coquelets de chaque côté dans un faitout, puis les retirer.
- 3 Couper l'oignon en cubes, ajouter la carotte coupée en gros rondelles, le chicon coupé en deux, la feuille de laurier et les clous de giroffles, ainsi que la cc de sucre. Placer le tout dans le faitout et laisser prendre un peu.
- 4 Remettre les Coquelets dans le faitout avec les autres ingrédients.
- 5 Faire chauffer un peu la bière puis verser dans le faitout. Avant de fermer le couvercle, vérifier que le liquide mousse bien.
- 6 Laisser mijoter une heure.
- 7 Juste avant de servir vous pouvez épaissir la sauce et servir avec une purée bien gratinée. Bon appétit!

Proposé par

Mamy Blou

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

