

Poulet à la Leffe Brune

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 h 15 min.

Ingrédients:

- POULET(S) ENTIER(S)	1 coupé en morceaux
- LEFFE BRUNE	1 bouteille de 33 cl
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250 g
- ECHALOTTE(S)	3
- CREME FRAICHE	1 dl
- BEURRE	50 g
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- PERSIL	

Recette:

- Faites revenir à feu vif, les morceaux de poulet dans une casserole contenant le beurre fondu
- Faites-leur prendre couleur sur tous les côtés, puis baissez le feu et ajoutez les échalotes finement hachées
- Laissez revenir quelques minutes, salez et poivrez
- Mouillez ensuite à la bière
- Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter 40 min. environ, en laissant le couvercle légèrement entrouvert
- Pendant ce temps, lavez soigneusement les champignons, émincez-les et faites-leur rendre leur eau dans un poêlon contenant la cuillère à soupe d'huile
- Dès qu'ils sont prêts, ajoutez-les dans la casserole avec le poulet
- Le poulet étant bien cuit et le jus de cuisson réduit, ajoutez la crème fraîche et persil haché
- Rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt avec des pommes de terres rissolées ou des croquettes