

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