

# POULET AUX CHICONS ET À LA PALM

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

## Ingrédients:

- POULET(S) ENTIER(S)	1 gros
- CHICON(S)	1 Kg
- BIÈRE BLONDE	25cl Palm Double
- POIRE(S)	1
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- MOUTARDE	1 c à soupe (à l'ancienne)
- CRÈME FRAÎCHE	50ml
- VINAIGRE DE CIDRE	1 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- THYM	un peu
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	un peu



## Recette:

- Découpez le poulet en morceaux.
- Emincez les chicons grossièrement.
- Pelez et coupez les poires en gros dés et arrosez-les avec le vinaigre de cidre.
- Dans une poêle avec couvercle, faites fondre un peu de beurre de cuisson et faites-y revenir les morceaux de poulet. Salez et poivrez.
- Ajoutez alors les chicons émincés, remuez et couvrez 5 minutes.
- Arrosez avec la bière, ajoutez le thym et les raisins secs, portez à ébullition puis diminuez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 30 minutes.
- A la fin de la cuisson, intégrez les morceaux de poires avec le vinaigre et la moutarde. Homogénéisez le tout puis ajoutez le crème fraîche.
- Portez à ébullition et, si nécessaire, ajoutez un peu de maïzéna.
- Rectifiez l'assaisonnement puis servez aussitôt accompagnez de croquettes de pomme de terre.