

## *Aiguillettes de Poulet aux Chicons, Mijotées à la Bière*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE POULET	800-850g
- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- CUVÉE DE CINEY (BIÈRE)	25 cl
- MAIZENA	1/2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Coupez les chicons en 2 et ôtez le cœur amer.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'eau, couvrez et laissez cuire en remuant de temps en temps pendant une vingtaine de minutes. En fin de cuisson, retirez le couvercle et ajoutez le sucre semoule pour les caraméliser. Réservez sur une assiette.
- Coupez les escalopes de poulet en aiguillettes.
- Faites-les revenir dans la même poêle avec du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Réintégrez les chicons avec la volaille puis arrosez avec la bière. Portez à ébullition puis baissez le feu et couvrez pour mijoter 20 minutes.
- Liez la sauce avec un peu de maizéna.
- Rectifiez l'assaisonnement puis servez.

