

COQUELETS AUX CHICONS ET À LA GUEUZE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min.

Ingrédients:

- COQUELET(S)	3 ou 4
- GUEUZE	37,5 cl
- BOUILLON DE POULE	150ml (½ cube)
- CHICON(S)	1 kg
- CREME FRAICHE	un peu
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	un peu
- EPICE POUR POULET	un peu

Recette:

- Dans une grande poêle (avec couvercle) ou une cocotte, faites rissoler les coquelets dans un peu de matière grasse. Saupoudrez-les d'un peu d'épice pour poulet.
- Pendant ce temps, nettoyez les chicons (coupez-les en deux et ôtez le cœur).
- Ajoutez alors les chicons dans la cocotte.
- Arrosez avec la gueuze, salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire au moins 40 minutes.
- Après ce temps, ajoutez le ½ cube de bouillon de poule et les 150 ml d'eau dans la cocotte. Laissez encore cuire 15 minutes.
- Découvrez, enlevez les coquelets et portez la sauce à ébullition.
- Ajoutez un peu de maïzéna et la crème. Mélangez bien et laissez épaissir.
- Servez le coquelet (découpé) nappé de sauce et de chicons avec des croquettes de pommes de terre ou de pommes duchesses.