

Poulet à la bière



Pour 2 personnes:

- 2 escalopes de poulet
- 1 oignon
- 2 cs d'huile d'olive
- 25 cl de bière blonde
- 1 cs de farine
- sel, poivre

Dans une poêle, faire dorer le poulet dans une cuillerée d'huile. Saler et poivrer puis réserver.

Dans la même poêle, faire chauffer le reste d'huile et y faire revenir l'oignon émincé. Quand il est bien doré, saupoudrer la farine tout en mélangeant bien. Délayer avec la bière en veillant à ne pas faire de grumeaux.

Replacer les escalopes de poulet dans la sauce et laisser cuire à feu, à couvert, pendant 10-15 min.

Je les ai accompagné de pommes noisettes mais bien sûr du riz ou des pâtes fraîches feront tout autant l'affaire.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>