

Cuisse de poulet façon carbonnade flamande

● Difficulté : Facile

● Préparation : 30 min / Cuisson : 1 h 30

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cuisses de poulet
 - 4 carottes
 - 2 pommes de terre
- 250 g de champignon de Paris frais
 - 200 g de Lardons fumés
 - 1 cuil à soupe d'oignon
 - 4 cuil à café de cassonade
 - 100 cl de bière ambrée
 - Sel
- 8 tranches de pain d'épices
- 1 cuil à soupe d'huile

Préparation :

Eplucher et couper tout vos légumes (carottes, pommes de terre & champignons)

Faire dorer les cuisses de poulet 5 min de chaque côté avec le couvercle.
Les réserver sur une assiette.

Faire revenir l'oignon émincé et les lardons 2 à 3 min puis ajouter un peu de cassonade,
puis ajouter les champignons, les carottes et les pomme de terre, saler, laisser cuire en
remuant régulièrement pendant 15 à 20 min.

Remettre les cuisses de poulet, recouvrir avec la bière ambrée et émietter
le pain d'épices.

Couvrir et laisser mijoter 1 h 30 et remuant de temps en temps.

vous reste plus qu'à passer à table

Recettes de Caline

Bon appétit à toutes & tous !!