

# Blanquette de poulet à la bière

◆ Difficulté : Facile

◆ Préparation : 15 min / Cuisson : 40 min

## Ingédients pour 4 personnes :

- |                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| ◆ 500 g de sauté de poulet    | ◆ 20 cl d'eau                   |
| ◆ 20 g de beurre + 1 noisette | ◆ 200 g de champignons de Paris |
| ◆ 1 oignon                    | ◆ 1 gousse d'ail                |
| ◆ 15 g de maïzena             | ◆ 10 cl de crème liquide        |
| ◆ 20 cl de bière blonde       | ◆ Sel / Poivre                  |

## Préparation :

Nettoyez et coupez les champignons en lamelles, les faire revenir dans une poêle avec 1 noisette de beurre, une fois l'eau évaporé les réserver sur une assiette.

Coupez les filets de poulet en gros morceaux.  
Les faire dorer dans une sauteuse avec le beurre.  
Retirer puis réserver.

Dans la même sauteuse, jeter l'oignon émincé pour les faire blondir.

Ajoutez les champignons

Versez la bière et l'eau, ajouter l'ail.  
Saler et poivrer.

Ajoutez la maïzena que vous aurez au préalable dilué dans 4 cuil à soupe d'eau.  
Bien mélanger.

Laissez réduire à feu doux, à couvert environ 20 min puis 15 min à découvert.

Ajoutez la crème liquide, remettre les morceaux de poulet dans la sauteuse et bien mélanger.

*Recettes de Caline*

Laissez mijoter encore 5 bonnes minutes.

C'est prêt, on passe à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**