

Le poulet à la bière

Pour 7 à 8 personnes



50 g de raisins secs



25 cL de bière blonde

1

Préchauffez le four à 190°C.
Placez les raisins secs dans un bol, et recouvrez-les de bière pour les faire gonfler



1 gros poulet
d'environ 1,585 kg

2

Coupez le poulet cru en au moins autant de morceaux que de convives. « Installez » ces morceaux dans un plat allant au four.



8 tranches de lard



2 oignons



3 cuillères à soupe
d'huile d'olive



Sel & poivre



1 feuille de laurier

3

Roulez les tranches de lard, et disposez-les entre les morceaux de poulet. Coupez les oignons en 4 et répartissez-les dans le plat. Arrosez d'huile d'olive, puis ajoutez les raisins secs, et versez dans le plat le reste de bière. Salez, poivrez, et ajoutez la feuille de laurier coupée en morceaux

4

Mettez le plat au four, et faites cuire 1 heure. Retournez les morceaux de poulet, et mélangez bien tous les éléments dans le plat pour que les raisins ne brûlent pas. À la fin, la sauce à la bière doit devenir sirupeuse.
Servez avec des pommes de terres... comme Malène, vous pouvez les cuire avec la carcasse, du poulet pour leur donner plus de goût !