



LES **ARGONAUTES**  
volailles & produits fermiers

## Poulet à la bière d'Orgemont

*Préparation : 20 min*

*Cuisson : 1 h 15*

### Ingrédients

- 1 poulet découpé en morceaux
- 2 cuill. à soupe de concentré de tomates
- 33 cl de bière d'Orgeval
- 2 cuillères à soupe de farine
- 150 g de champignons
- 10 cl de crème liquide
- 3 oignons, 6 gousses d'ail
- huile, sel, poivre

### Préparation

Faire revenir le poulet dans une cocotte avec de l'huile.  
Quand il est doré, le retirer et vider le gras de la cocotte.

Remettre un peu d'huile dans la cocotte et y faire dorer les oignons émincés.

Rajouter les morceaux de poulet, saupoudrer de farine tamisée et verser la bière d'Orgemont. Ajouter les champignons, l'ail, le concentré de tomates. Saler et poivrer. Laisser mijoter 1 heure à découvert.

Retirer alors les morceaux de poulet et lier la sauce avec la crème liquide.

Faire réduire jusqu'à une consistance onctueuse.

Remettre le poulet dans la cocotte, réchauffer 2-3 minutes et servir.

---

**Alain GUYOT**

Route de Aure  
51 600 SOMMEPY-TAHURE

[www.terrines-argonautes.fr](http://www.terrines-argonautes.fr)  
[guyot.alain2@wanadoo.fr](mailto:guyot.alain2@wanadoo.fr)