

Mini-cassolettes de poulet à la bière

Recette pour 12 tapas

Description

Hauts de cuisses saisis puis braisés dans une sauce crémeuse à la moutarde et à la bière blonde.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser une pièce de viande non-désossée, puisque celle-ci apportera beaucoup de saveur à votre sauce.

Ingrédients

Pour les mini-cassolettes de poulet à la bière

- 4 Unité(s) Haut de cuisse de poulet désossé
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 1 Branche(s) Thym
- 15 Ml Moutarde de meaux
- 150 Ml Bière blonde
- 150 Ml Crème 35% à cuisson

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Ciselez l'oignon et la ciboulette, hachez l'ail et les feuilles de thym. Coupez les hauts de cuisse de poulet en petits cubes.

Préparation de poulet à la bière

Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile végétale et faites saisir les hauts de cuisse à feu vif, afin d'obtenir une belle coloration dorée. Salez et poivrez. Ajoutez l'oignon et faites-le suer quelques minutes en remuant. Déglacez avec la bière, ajoutez le thym laissez réduire de moitié et ajoutez la crème. Laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu.

Dressage de vos tapas

Déposez un peu de poulet à la bière dans des petits ramequins ou mini-cassolettes et saupoudrez de ciboulette ciselée.

Bon appétit!