

Poitrine de poulet en sauce au confit d'oignon Croque Cerise

4 portions



>> INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe d'huile
- 3 à 4 poitrines de poulet
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de farine
- 2 c. à soupe de *confit d'oignon Croque Cerise*
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 tasse de bouillon de bœuf ou poulet
- 1/4 tasse de bière
- sel poivre

>> PRÉPARATION

Faire chauffer le beurre et l'huile dans une poêle antiadhésive à feu moyen.

Couper les poitrines de poulet en lanières et faire dorer dans la poêle environ 5 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'elles soit bien cuites.

Saler et poivrer au gout, réserver.

Dans la même poêle emmener le bouillon et la bière à ébullition.

Durant ce temps, faire fondre les 2c. à soupe de beurre au micro onde et mélanger avec les 2 c. à soupe de farine.

Ajouter le mélange de beurre farine au bouillon en ébullition, bien mélanger à l'aide d'un fouet.

Ajouter le confit d'oignon et la moutarde à la sauce et bien mélanger.

Ajouter le poulet et baisser le feu pour laisser mijoter une dizaine de minute.

Rectifier l'assaisonnement au besoin et servir.

Conseil

Vous pouvez aussi faire cette recette avec un filet de porc au lieu du poulet.