

# 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 beure  
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 beure au micro onde et mélanger avec les 2 c. à soupe de farine.

Ajouter le mélange de beure 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.