

Ragout de poulet avec peau à la sauce à la bière brune



40
minutes

Ingrédients avec: **Samuel Smith's Imperial Stout**

- 4 cuisses de poulet sans os
- Sel
- 5CS huile
- 4 échalotes
- 1 gousse d'ail
- Poivre
- 1CS sucre
- 1CS paprika doux
- 100ml bière noire (p.ex. Samuel Smith's Imperial Stout)
- 500ml bouillon de poule
- 200g champignons de Paris
- 2CS flocons d'avoine
- 8 choux de Bruxelles



Pas à pas vers le plaisir

- 1** Chauffer le four à 200 degrés. Enlever la peau des cuisses de poulet et l'étaler sur une plaque à gâteau recouverte d'un papier de cuisson, saler. Jouter une deuxième plaque à gâteau. Faire griller la peau dans le four.
- 2** Couper la viande des cuisses en deux et griller légèrement tous les côtés dans 4 CS d'huile dans une casserole à bord haut. Émincer l'échalote et l'ail et ajouter. Laisser griller 2 minutes. Assaisonner avec du sel, du poivre et du sucre. Saupoudrer de paprika et faire revenir rapidement.
- 3** Déglacer avec la bière noire. Ajouter le bouillon et laisser épaissir durant 15 à 20 minutes à feu ouvert. Griller les champignons propres sans huile dans une grande casserole (les champignons obtiendront ainsi une note fumée). Saler et réserver.

- 4** Griller les flocons d'avoine sans huile et saler légèrement. Enlever les troncs des choux de Bruxelles et détacher les feuilles dues choux, écraser la partie centrale claire. Mettre chauffer 1CS d'huile dans une casserole, ajouter les choux de Bruxelles, saler et agiter à chaleur moyenne. Réserver au chaud.

- 5** Prendre la peau de poulet grillée du four, sécher avec du papier ménage et casser en morceaux. Jouter les champignons au ragoût de poulet et réchauffer, assaisonner avec du sel et du poivre. Dresser sur l'assiette avec la peau croustillante, les choux de Bruxelles et l'avoine grillé et servir tout de suite.

Un bon repas mérite une bonne bière

Si l'on cuisine avec de la Craft Beer, il ne faut pas oublier de servir la bonne bière pour accompagner ce repas. Nos sommeliers de bière ont dégusté quelques bières adaptées et vous conseillent avec ce plat :



Samuel Smith's Imperial Stout

Cette Samuel Smith se présente multiple et exigeante. Noir profond, nez complexe d'arômes grillés, nuances herbeuses du houblon.