

POULET A LA FLAMANDE

Pour 6/8 personnes

- 1 beau poulet
- 100 g de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- 1 gousse d'ail
- 2 morceaux de sucre
- 1 gros oignon
- 2 tranches de lard frais
- 1 tranche de lard fumé
- 1 bouquet garni
- 75 cl de bière blonde forte
- Saindoux
- Sel
- Poivre

Découper le poulet en 8 morceaux.

Faire revenir le poulet avec un peu de beurre dans une cocotte.

Quand le poulet est doré, le saupoudrer de farine et mouiller avec la bière qui doit à peine les recouvrir.

Ajouter le bouquet garni, le sucre, l'ail, le sel et le poivre.

Faire cuire à feu doux pendant 1h/1h15 environ.

Couper le lard en morceaux, hacher l'oignon et faire revenir l'ensemble dans une poêle avec un peu de saindoux.

Une fois cuit, disposer le poulet dans un plat et placer autour les morceaux de lard. Napper de la sauce et servir bien chaud.