

Poulet à la Chimay bleue

(4 personnes)

Ingrédients :

- 1 poulet
- 200 g de beurre ou de margarine
- huile d'olive
- 1 bouteille de Chimay bleue (33 cl)
- 1 à 2 morceaux de sucre (selon l'amertume voulue)
- 1 bouquet garni
- 2 gros oignons finement hachés
- 1 poireau entier, en tronçons de ± 0,5 cm
- 2-3 carottes, en tronçons de ± 0,5 cm
- 1-2 branche de céleri, en tronçons de ± 0,5 cm
- 2 gousses d'ail finement hachées
- persil haché
- 2 tranches de lard
- 1 tranche de lard fumé
- sel
- poivre du moulin

Préparation :

- ▶ Découper le poulet en 8 morceaux.
- ▶ Donner quelques tours de moulin à poivre (saler peu).
- ▶ Les faire revenir dans une casserole avec du beurre ou de la margarine et de l'huile d'olive.

- ▶ Détailler comme indiqué 1 oignon, 1 gousse d'ail et les légumes et le persil.
- ▶ Réserver les feuilles de céleri.
- ▶ Donner quelques tours de moulin à poivre (saler peu).
- ▶ Les faire revenir dans une autre casserole avec du beurre ou de la margarine et de l'huile d'olive.

- ▶ Lorsque les morceaux de poulet sont bien dorés, y ajouter 1 oignon et les légumes mais ni le persil ni les feuilles (réservées) de céleri.
- ▶ Saupoudrer le tout de farine et mouiller avec la Chimay bleue.
- ▶ Ajouter le bouquet garni, le sucre et 1 gousse d'ail finement hachée.

- ▶ Cuire à feu doux une heure.
- ▶ Après ½ heure de cuisson, ajouter les feuilles (réservées) de céleri.
- ▶ Par la même occasion, goûter et rectifier éventuellement l'assaisonnement (saler peu).
- ▶ Mélanger régulièrement les ingrédients.

- ▶ À part, faire rissoler le lard coupé en morceaux avec 1 oignon et 1 gousse d'ail hachés dans du beurre ou de la margarine et de l'huile d'olive et donner quelques tours de moulin à poivre (ne pas saler).

Service :

- Mettre cette garniture autour du poulet disposé dans un plat creux.
- Ajouter la sauce ou la servir à part.
- Saupoudrer le poulet et la sauce de persil haché.
- Accompagner de préférences de la Chimay qui a servi pour la cuisson ou d'une autre Chimay