

Poulet à la Bière

INGREDIENTS

- 1 poulet
- Sel, poivre
- Moutarde
- Bière blonde ou brune (variantes : vin rouge épicé, jus de pomme, ou thé à la menthe)
- 2 rondelles de citron (facultatif)
- Pommes de terre en fines lamelles, légumes finement coupés et carottes (facultatif)

PREPARATION

1. Préparer le poulet : saler, poivrer, puis badigeonner entièrement de moutarde au pinceau.
2. Verser la bière (ou la variante choisie) dans le cylindre central du plat. Si vous le souhaitez, enfoncer deux rondelles de citron sur le haut du cylindre.
3. Mettre 2 cm d'eau additionnée d'un peu de bouillon dans le fond du plat, puis y disposer les pommes de terre en fines lamelles. Ajouter les carottes une demi-heure après, puis les courgettes, tomates, poivrons, ail ou oignons selon le goût.
4. Enfourner le tout à 170°C pendant 1 heure 30.

ASTUCES ET SUGGESTIONS

Le poulet sera croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur ; le gras s'écoule dans la coupelle du bas pour un plat diététique. Servir avec un gratin dauphinois ou du riz.

Avant la première utilisation, immerger la poterie 12 heures dans de l'eau froide.

Après lavage, toujours bien sécher la poterie avant de la ranger.