**Poulet à la bière “VICTORIUS Dorée”**

4 morceaux de poulet

3 échalottes

1 oignon

25 cl de bière “VICTORIUS Dorée”

2 feuilles de laurier

quelques branches de thym

1 tranche de pain

1 c à s moutarde

25 cl crème fraîche

sel, poivre

Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de poulet dans une casserole avec un peu de beurre et d’huile d’olives. Salez et poivrez. Quand les morceaux de poulet sont légèrement colorés, les retirer de la casserole et les réserver.

Dans la même casserole faire blondir l’oignon et les échalottes finement hâchés.

Remettre les morceaux de poulet réservés dans la casserole.

Ajouter une tranche de pain tartinée à la moutarde.

Ajouter 25 cl de “VICTORIUS Dorée”, 2 feuilles de laurier, un peu de thym.

Laissez mijoter sur feu doux : 15’ avec couvercle et 30’ sans couvercle ou entrouvert.

Ajoutez alors 25 cl de crème fraîche.

Servir avec légumes (champignons, chicons, broccolis…) et pommes de terre

(suggestion : pommes de terre rissolées ou pommes duchesses) et une bière “Victorius Dorée”.