

# Poulet à la brabançonne

*1 personne*

## **Ingrédients**

- 1 filet de poulet
- 3 chicons
- 1 carotte
- 1 échalote
- 10 cl de bière (*Bonne-Espérance pour moi*)
- 50 g de lardons
- ¼ de cube de bouillon de poule
- ½ cc d'épices à spéculoos
- 1 cs de gelée de groseille (*maison pour moi*)
- 1 cc de moutarde
- maïzena



## **Recette**

1. Dans une cocotte, faire fondre les lardons et l'échalote émincée.
2. Ajouter le poulet, les chicons coupés en 2 et la carotte en rondelles. Laisser roussir 5 minutes en retournant le poulet.
3. Mouiller avec la bière. Y faire fondre la gelée, le cube et la moutarde et saupoudrer d'épices à spéculoos.
4. Laisser mijoter durant ¼ d'heure à couvert. Épaissir la sauce avec la maïzena juste avant de servir avec des pommes de terre ou des croquettes.

*Trottinette*