



## Poulet croustillant à la bière

Durée de préparation : le poulet doit être mariné plusieurs heures.

### Ingrédients pour 4 portions :

1	Poulet entier
133 g	Lard en tranche, émincé
666 ml	Bière
4 C. à s.	Huile d'olive
8 C. à s.	Huile alimentaire
6 C. à s.	Jus de citron
1 C. à café	Sel (2/3) et poivre (1/3)

### Préparation :

#### 1<sup>ère</sup> étape

Mélanger l'huile alimentaire, le jus de citron, le sel et le poivre en une marinade.

#### 2<sup>ème</sup> étape

Couper le poulet en quarts et faire mariner pendant plusieurs heures.

#### 3<sup>ème</sup> étape

Egoutter et faire revenir les quarts dans l'huile d'olive chaude. Ajouter la bière et laisser cuire à petit feu pendant 20 minutes.



## Préparation :

### 4<sup>ème</sup> étape

Après env. 20 minutes, retirer les quarts de poulet et réduire le fond.

### 5<sup>ème</sup> étape

Faire revenir dans une autre poêle le lard émincé jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant.

### 6<sup>ème</sup> étape

Dresser les quarts de poulet sur des assiettes, napper de sauce et garnir de lard.

Conseils : servir de préférence avec du riz, des pommes de terre ou des légumes.