

POULET A LA BIERE

Pour 4 personnes

Préparation **10 mn**

Cuisson **2h 10 mn**

1 poulet de 1, 2 kg env.

Coupé en 12 morceaux

75 g de lard fumé,

maigre

2 cuil. à soupe d'huile

d'olive

33 ocl de bière blonde

1 cuil. à soupe de baies

de genièvre gingembre

Sel, poivre

Couper le lard en morceaux de **1** cm de large. Saler et poivrer les morceaux de poulet.

Allumer le four, th. **3** (125°C). Faire chauffer l'huile dans une cocotte ovale de **30** cm env. Y mettre les morceaux de poulet, les lardons et faire dorer le tout en remuant sans cesse pendant **10** mn environ.

Jeter le gras de cuisson et verser la bière dans la cocotte. Porter à ébullition puis ajouter les baies de **genièvre**. Couvrir la **cocotte** et la mettre au four. Laisser cuire **2 H**.

Lorsque ce temps est écoulé, le poulet est chaud et **doré**. Servir les morceaux de poulet entourés de la **sauce**.