

Poulet caramélisé à la bière

Pour 6 filets de poulet

25cl de bière

2 cuil à soupe de miel

1 barquette de lardon

1 oignon

Dans une cocote faites revenir l'oignon émincé et les lardons à feu moyen.

Dans une poêle à part, faites dorer les escalopes de poulet 5 minutes de chaque côté puis ajoutez-les au contenu de la cocotte, baissez le feu et ajoutez le miel et la bière, couvrez et laissez mijoter 45 minutes.

Otez les filets de poulet, montez le feu et laissez réduire le jus pendant 15 minutes.