***Poulet crémeux au fenouil et au basilic***

***Pour 4 personnes***

4 escalopes de poulet

1 oignon rouge

2 fenouils

Une poignée de feuille de basilic

Farine

150ml de *bière*

50ml de jus de citron

100ml de crème liquide

1 cuil à café de poudre de coriandre

2 cuil à café de graines de fenouil

sel, poivre

*3 cuil à soupe de parmesan râpé*

Epluchez et ciselez l'oignon et lavez et coupez les fenouils en quartiers. Ciselez les feuilles de basilic.

Versez la farine dans une assiette puis passez-y les escalopes de poulet de chaque coté pour bien les enrober.

Faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle puis faites-y dorer les escalopes 1 à 2 minutes de chaque coté, la farine va former une fine croûte dorée. Réservez-les dans une assiette.

Versez l'oignon, les morceaux de fenouil, la poudre de coriandre, les graines de fenouil et le basilic dans la cocote (au besoin rajoutez un filet d'huile d'olive). Laissez cuire quelques instants en mélangeant le temps que l'oignon commence à se colorer.

Versez la bière et le jus de citron, mélangez en grattant les sucs de cuisson puis remettez les escalopes de poulet dans la poêle, couvrez et laissez cuire environ  15 minutes à feu moyen

Quand la viande est cuite retirez-la de la poêle, versez la crème et le parmesan râpé mélangez le temps de chauffer la crème et c'est prêt!!!