

Poulet à la bière

4 pers | 14 mn

Les **ingrédients**

- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 250 g poivrons rouges
- 40 g huile d'olive
- 200 g pulpe de tomates
- 1 cube de bouillon de volaille
- 800 g filets de poulet
- 45 g farine
- 200 g bière brune
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

La **recette**

Etape 1

Ajouter 2 gousses d'ail pelées dans le bol. Mixer.
Racler les parois du bol avec la spatule. Ajouter 2 oignons coupés en quatre, 250 g de poivrons rouges coupés en morceaux dans le bol. Mixer.

Etape 2

Racler les parois du bol avec la spatule. Ajouter 40 g d'huile d'olive dans le bol. Faire rissoler 8 min.

Etape 3

Ajouter 200 g de pulpe de tomates, 1 cube de bouillon de volaille dans le bol. Faire rissoler 8 min.
Ajouter le fouet. Ajouter 800 g de filets de poulet coupés en morceaux, 45 g de farine, 200 g de bière brune

Etape 4

Ajuster l'assaisonnement à votre convenance, 2 pincées de sel, 2 pincées de poivre, dans le bol. Faire cuire 18 min.
Servir immédiatement.