

Poulet à la bière et à l'oignon

Pour 2 personnes



INGREDIENTS

- 2 cuisses de poulet
- 4 oignons
- 200g de patates douces
- 25cl de bière
- sel, poivre

PRÉPARATION:

Commencez par préchauffer votre four à 240° (th8).

Émincez les oignons.

Disposez les cuisses de poulet dans un plat allant au four. Ajoutez les oignons et les patates douces coupées en dés. Assaisonnez avec du sel et du poivre, puis arrosez le tout de bière. Enfournez et laissez cuire pendant 45 minutes.

Pour un repas équilibré, accompagnez moi de haricots verts!!