

Poulet à la bière et à l'oignon

Pour 2 personnes
Préparation: 10mn
Cuisson: 45mn



INGRÉDIENTS:

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

PRÉPARATION:

1. Commencer par préchauffer votre four à 240° (th8).
2. Émincer les oignons.
3. Disposer les cuisses de poulet dans un plat allant au four.
4. Ajouter les oignons et les patates douces coupées en dés.
5. Assaisonner avec du sel et du poivre, puis arroser le tout de bière.
6. Enfourner et laisser cuire pendant 45 minutes.

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