

Poulet au Maroilles



Pour quatre personnes

- 4 cuisses de poulet fermier, coupées en deux
- 1/4 de Maroilles
- 1 gros oignon ou deux petits
- 1 cuillère à soupe de vergeoise brune
- 20 cl de bière blonde
- 20 cl de crème liquide
- Sel, poivre

Commencer par mettre les cuisses de poulet au four à 180°C pendant une demi-heure.

Eplucher et émincer l'oignon et le faire revenir dans une noix de beurre. Lorsqu'il devient translucide, ajouter la vergeoise et faire compoter doucement une dizaine de minutes, puis verser la bière. Porter à ébullition et laisser bouillonner environ 4 ou 5 minutes, puis baisser le feu et ajouter le Maroilles coupé en grosses lamelles, la crème, une pincée de sel, du poivre. Couvrir et laisser fondre le fromage à feu doux.

Sortir les cuisses de poulet du four et les déposer dans une sauteuse, verser la sauce, couvrir et laisser chauffer encore une vingtaine de minutes (plus ou moins, jusqu'à ce que le poulet soit bien fondant).

Servir avec des pâtes fraîches, une purée maison, des pommes vapeur..... déguster en regardant ~~les corons~~ le brouillard au loin.