

## Poulet aux chicons (et pain d'épices)



Nous vous proposons cette fois un plat, qui n'est certes pas un grand classique de la cuisine belge, mais qui mêle si savoureusement des ingrédients tellement de chez nous, qu'il mérite sa place dans cette rubrique.

Et comme toujours délicieux, très facile et inratable !

- Ingrédients**
- 12 mini-filets de poulet
  - 12 chicons
  - 2 échalotes
  - huile d'olive
  - 300 cl de bouillon de poule
  - sel, poivre, laurier
  - persil pour décorer

***Facultatifs***

- pain d'épices
- crème pour sauce

**Préparation**

Braisez les chicons lentement dans une poêle. Salez, poivrez.

Faites revenir les mini-filets de poulet avec les échalotes dans un peu d'huile d'olives.

Ajoutez 4 chicons braisés coupés en morceaux aux morceaux de poulet.

Versez le bouillon de poule, salez, poivrez et laissez mijoter avec le laurier jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Si nécessaire, rajoutez un peu d'eau. Selon vos goûts, ajoutez un peu de crème pour sauce et / ou du pain d'épices émietté.

Servez le poulet décoré de persil haché et entouré de pommes de terre nature et des chicons braisés.

***Bon appétit !***