

# POULET AU MAROILLES

Les Hauts-de-France ont beau être la région qui compte le plus de fromages (plus de 600 !), le maroilles tient la vedette. Évidemment, on le cuisine à toutes les sauces. Le « plus doux des fromages forts », comme on le surnomme, fait merveille avec les viandes blanches. Le poulet au maroilles est un classique des estaminets.

LA RECETTE  
d'estaminet

**Pour 4 personnes**  
**Préparation : 30 min**  
**Cuisson : 35 min + 10 min**

4 filets de poulet avec la peau	1 c. à soupe de saindoux (ou de beurre)
2 l de bouillon de légumes	10 cl de bière blonde
	50 cl de crème liquide (30 % MG)
<b>SAUCE MAROILLES</b>	¼ de maroilles fermier
2 échalotes	Sel, poivre

Dans une cocotte, pochez les filets de poulet à feu doux dans le bouillon de légumes pendant 35 minutes.

Pendant ce temps, préparez la sauce. Épluchez et émincez les échalotes. Faites-les revenir à feu vif dans le saindoux (ou le beurre). Déglacez-les avec la bière et laissez réduire de moitié. Mouillez avec la crème et ajoutez le maroilles coupé en dés. Laissez cuire 10 minutes à feu doux, salez (légèrement) et poivrez, puis mixez la sauce. Passez-la ensuite au chinois.

Dans des plats individuels, déposez les filets de poulet. Nappez-les généreusement de sauce maroilles puis enfournez sous le grill du four pour 10 minutes.

Servez avec une salade et des frites.



 La Ch'tite Brigitte à Lille est un endroit chaleureux et vivant, où on joue des coudes pour s'attabler.

Recette de Clément Richevaux,  
La cour de la Ch'tite Brigitte

