

# metro



## Poitrines de poulet aux herbes, sauce aux champignons et au miel

Évaluer cette recette ★★★★☆ 3 Votes

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:20 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**4x120-150 g** Poitrines de poulet frais désossées  
(4x4-5 oz)

4 Romarin frais

4 Sauge fraîche

Sauce aux champignons et au miel

1 Oignon moyen, haché

**3 ml** Sauce tabasco  
(1/2 c. à thé)

**250 ml** Petits champignons entiers  
(1 tasse)

**125 ml** Bière  
(1/2 tasse)

### Préparation

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne.

Piquer les poitrines de poulet avec le romarin et la sauge.

Déposer les poitrines de poulet sur une feuille de papier d'aluminium huilée et cuire 5 à 7 minutes de chaque côté.

#### Sauce

Dans une casserole, à feu moyen, faire revenir l'oignon dans un mélange beurre/huile.

Ajouter la sauce Tabasco, les champignons et la bière. Réduire d'un quart.

Ajouter le miel et la crème. Bouillir 3 minutes.

Napper les poitrines de poulet de cette sauce et servir.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure

---

**60 ml** Miel liquide  
**(1/4 tasse)**

---

**125 ml** Crème 15% champêtre  
**(1/2 tasse)**

---

Au goût, sel et poivre

---

peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

---

## Accords bières et mets



### Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---