

Le coucou de Malines est la spécialité culinaire par excellence de la ville. Cette volaille à chair ferme est issue d'un croisement entre la poule indigène de la couleur du coucou et une poule asiatique.

Le coucou de Malines est délicieusement tendre, sublime dans de nombreux plats et s'accompagne à merveille d'une rafraîchissante **Gouden Carolus** (<https://visit.mechelen.be/bieres-de-malines>). Bon appétit !

Jugez vous-même en essayant cette succulente recette :

Recette de coucou de Malines :

Ingrédients pour 3 à 4 personnes :

250 g de beurre

4 filets de Coucou de Malines

12 pommes de terre à chair ferme

1 botte d'asperges blanches

1 botte d'asperges vertes

500 g d'épinards

4 œufs

1 botte de persil plat

2 décilitres de fond brun

2 décilitres de Carolus d'Or Classic

poivre, sel, muscade

Préparation

Épluchez les asperges, pelez les pommes de terre et lavez les épinards.

Faites cuire les légumes à l'eau salée. Faites durcir les œufs, écrasez-les et mélangez-les à du beurre fondu. Assaisonnez de poivre, sel et muscade et ajoutez le persil haché.

Faites fondre du beurre, assaisonnez les blancs de poulet et faites-les revenir sur tous les côtés jusqu'à ce qu'ils se colorent.

Mettez-les au four à 160°C pendant 15 minutes pour terminer la cuisson.

Laissez réduire de 2/3 la Carolus d'Or Classic, ajoutez le fond brun et laissez réduire de moitié. Incorporez une noisette de beurre.

Découpez les filets de Coucou de Malines en portions.

Disposez les asperges sur les assiettes avec les œufs à la Flamande, les épinards et les pommes de terre.

Nappez une partie des blancs de poulet de sauce à la Carolus d'Or. Servez avec une Carolus Triple ou Classic bien fraîche.

Bon appétit !

