



Autres volailles Coq au vin



14h25	25 min	2h	12h	743
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Préparer la marinade la veille.
- 2 Éplucher et émincer l'oignon.
- 3 Éplucher et couper les carottes en rondelles.
- 4 Mettre les tranches d'oignon et les rondelles de carotte dans une boîte en plastique.
- 5 Ajouter le coq coupé en morceaux, le bouquet garni et le vin.
- 6 Couvrir la boîte, la mettre au réfrigérateur. Faire mariner le coq pendant toute une nuit.
- 7 Ne pas hésiter à demander au boucher de découper le coq en morceaux.

Étape 2

Préparation du coq au vin

- 1 Sortir les morceaux de coq de la marinade, les mettre dans une casserole avec l'huile.
- 2 Égoutter les légumes de la marinade et les réserver.
- 3 Faire revenir le coq sur feu vif pendant 5 minutes, puis le flamber au Cognac.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la marinade

1 **Oignon(s)**
2 **Carotte(s)**
1 **Bouquet garni**
75 cl **Vin rouge**

Ingrédients pour le coq au vin

1 kg **Coq**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
5 cl **Cognac**
15 cl **Bouillon de volaille**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 c. à soupe **Farine**
1 **Gousse(s) d'ail**

Ingrédients pour la garniture

100 g **Lardon(s)**
100 g **Champignon(s) de Paris**
10 g **Beurre**

- 4 Faire attention à ne pas se brûler.
- 5 Ajouter l'ail, les légumes de la marinade. Les faire revenir en continuant la cuisson pendant 5 minutes.
- 6 Saler, poivrer, ajouter la farine et mélanger. Puis verser le jus de la marinade et le bouillon de volaille.
- 7 Couvrir la casserole, baisser le feu et laisser mijoter pendant 2 heures sur feu doux.
- 8 Remuer de temps en temps, ne pas hésiter à ajouter un peu de liquide si le coq attache.

1 Sel

Ingrédient pour le dressage

1 c. à soupe **Persil frisé**

 tape 3

Préparation de la garniture

- 1 Emincer les champignons de Paris.
- 2 Mettre les lardons dans une poêle avec le beurre et les faire revenir sur feu vif.
- 3 Ajouter les champignons, saler et faire cuire pendant 5 minutes.

 tape 4

Dressage

- 1 Retirer les morceaux de coq de la casserole et les mettre dans le plat de présentation.
- 2 Passer la sauce de cuisson au chinois, puis la verser dans la casserole.
- 3 Ajouter à la sauce la garniture de lardons et champignons, mélanger.
- 4 Napper les morceaux de coq avec la sauce, saupoudrer avec du persil haché.
- 5 Servir sans attendre.