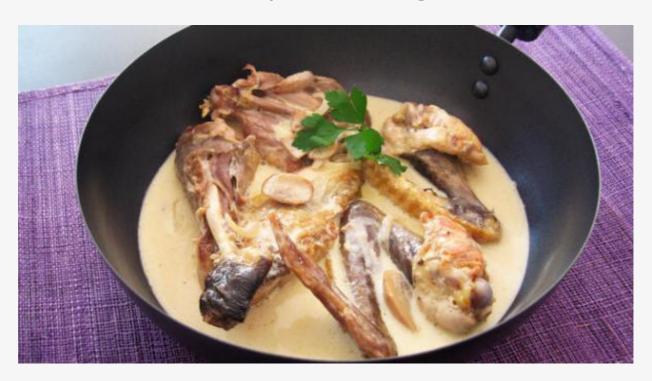




Autres volailles Coq au riesling



1h20 20 min 1h 0 688
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Flambage

- Vider le coq et le couper en morceaux. Faire chauffer le beurre dans une cocotte et y faire dorer les morceaux de coq sur toutes les faces, pendant 5 minutes.
- Assaisonner de sel, poivre et muscade. Ajouter les échalotes finement ciselées et remuer. Arroser de cognac et flamber avec une allumette.

Étape 2

Mijotage

- Ajouter les champignons émincés et saupoudrer de farine. Remuer pour que tous les morceaux soient recouverts de farine.
- Verser le riesling et remuer en grattant les sucs de cuisson au fond de la cocotte.
- Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 50 minutes.
- Au bout de ce temps, retirer les morceaux et les réserver au chaud dans un plat de service. Laisser réduire le fond de cuisson pendant 5 minutes puis y verser la crème.
- 5 Lier la sauce jusqu'à ce qu'elle épaississe et rectifier

Ingrédients pour 6 personnes

Coq

1.5 kg Coq

Sauce

- 150 g **Champignon(s) de Paris**
- 4 Echalote(s)
- 3 dl **Vin blanc**
- 2 dl **Cognac**
- 1 dl Crème liquide (fleurette)
- 30 g **Beurre**
- 15 g **Farine**
- 1 Sel
- 1 Poivre
- 1 pincée(s) **Noix de** muscade en poudre

l'assaisonnement si nécessaire.

Étape 3

Dressage

Servir les morceaux de coq bien chauds, nappés de sauce au riesling.