

Coq au Vin



Suggestion de présentation

Pour 6 à 8 personnes:

1 coq de 2 kg ou +
2 carottes
2 oignons
3 gousses d'ail
1 L de bon vin rouge
huile d'olive
1 bouquet garni
1 cs de graisse de canard
5 cl de cognac
1 cs de farine
150 g de petits lardons
250 g de champignons de Paris
sel & poivre

Si le coq n'est pas déjà en morceaux: le flamber, vider et découper en 8, 10 ou 12 morceaux selon la grosseur de la bête. Mettre les morceaux de coq dans un récipient suffisamment grand, ajouter les carottes et oignons taillés en mirepoix, les gousses d'ail, le bouquet garni. Mouiller avec le vin rouge et quelques gouttes d'huile d'olive, couvrir d'un papier film et laisser mariner au minimum 12 h au réfrigérateur. Egoutter les morceaux de coq et la garniture aromatique.

Dans une cocotte fondre la graisse de canard, y rissoler les morceaux de volaille, flamber avec le cognac et ajouter la garniture de la marinade. Vider l'excédent de graisse et saupoudrer de farine (singer), mélanger et passer au four quelques minutes pour cuire la farine. Mouiller avec le vin de la marinade et compléter à hauteur de bouillon ou eau, saler, poivrer. Porter à ébullition, couvrir et cuire soit à four doux, soit sur feu doux pendant 1h30 à 2h. Cuire les petits oignons (eau, beurre, sel); éplucher, laver les champignons, les couper et cuire (eau, beurre, sel, jus de citron); blanchir les petits lardons. Egoutter tous les éléments de la garniture et les sauter à la poêle au beurre. Retirer les morceaux de coq (décanter) dans le plat de service, ajouter la garniture (lardons, champignons, petits oignons).

Réserver au chaud et à couvert. Passer la sauce au chinois (réduire si besoin) dégraisser, finir la liaison avec le sang et le foie haché du coq quand c'est possible sinon avec un peu de beurre manié. Vérifier l'assaisonnement et verser la sauce sur les morceaux de coq et sa garniture.