

\*\*\*\*

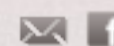
## Coq au vin

\*\*\*\*


RETOUR




POUR 6 PERSONNE(S)



Difficulté :  Moyen

Préparation :  12 h + 30 mn

Cuisson :  1 h 30 à 2 h

INSTRUMENTS LACANCHE



Feux vifs



Plaque coup de feu

- 1 Cette recette nécessite la préparation d'une marinade (durée : 12 heures).
- 2 Dans le saladier, faites mariner le coq dans le vin, l'ail et les herbes pendant 12 heures.
- 3 Faites rissoler les dés de lard dans la cocotte et réservez.
- 4 Retirez les morceaux de coq de la marinade, épongez légèrement.
- 5 Faites-les dorer dans la cocotte avec un peu d'huile.
- 6 Versez la marinade préalablement passée au chinois sur le coq. Ajoutez les lardons. Vérifiez l'assaisonnement et faites mijoter à couvert pendant 1 h 30 à 2 h sur la plaque coup de feu.
- 7 Retirez les morceaux de coq et posez-les sur un plat de service. Réservez au chaud dans le four à 70°.
- 8 Pour la préparation de la sauce, maniez 40 g de beurre avec la cuillère à soupe de farine.
- 9 Avec un fouet, mélangez le beurre manié à la marinade et faites réduire sur la plaque mijotage.
- 10 Faites revenir les champignons à la poêle sur feu vif dans le beurre.
- 11 Déposez les champignons sur le coq. Nappez avec la sauce. Servez.

INGRÉDIENTS

- 1 coq de 2,5 kg en morceaux
- 1 ou 2 bouteilles de « Bourgogne » rouge
- 1 belle tranche de lard demi-sel coupée en dés
- 10 petits oignons
- 1 cuillère à soupe de farine
- 100 g de beurre (40 g pour les champignons 60 g pour la sauce)
- 500 g de champignons de Paris
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre, huile

USTENSILES

- 1 poêle
- 1 cocotte en fonte\*
- 1 grand saladier en verre
- 1 chinois
- 1 écumoire
- 1 fouet
- 1 « pic » à viande
- 1 petit ramequin en verre
- 1 louche moyenne
- 1 plat de service