

Coq au vin

Préparation : 12 h de marinade + 1 h de préparation + 12 h minimum de repos après la cuisson

Cuisson : 3 h

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 beau coq débité en morceaux

Pour la marinade :

- 2 litres de bon vin rouge
- bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 clous de girofle
- poivre, piment de cayenne
- 1 petit verre de cognac

Pour la sauce du coq :

- 3 belles cuillères d'huile d'olive
- 25 g de beurre
- 35 à 40 g de farine
- 4 belles tranches de lard fumé coupées en lardons
- 500 g de petits champignons de Paris
- 12 tranches de pain rassis

Préparation :

Marinade :

Mettre les morceaux de coq dans un grand récipient. Emincer carottes, céleri, oignons et ail. Les ajouter au coq avec bouquet garni, clous de girofle, poivre et piment.

Arroser avec le cognac et recouvrir le tout de vin. Recouvrir et laisser au frais (pas au réfrigérateur) toute une nuit.

A NOTER : le cognac dans la marinade donne une saveur autre au coq que si on le flambe.

Le lendemain matin :

Egoutter les morceaux de coq. Filtrer la marinade et la réserver. Dans une cocotte, mettre à chauffer l'huile d'olive et le beurre. Faire revenir et colorer doucement le coq (le réserver dans un plat une fois celui-ci

revenu).

Ajouter dans la cocotte les lardons et l'oignon émincé. Faire fondre et colorer doucement en remuant souvent. Saupoudrer de farine, remuer et délayer avec la marinade.

Remuer pour que la préparation soit bien délayée. Ajouter les morceaux de coq. Saler à votre convenance. Couvrir et laisser mijoter 3 heures en remuant de temps en temps.

1/2 heure avant la fin de la cuisson, rectifier l'assaisonnement.

Nettoyer les champignons. Les couper en 2 ou 4 suivant la grosseur. Les faire suer dans une poêle anti adhésive sans matière grasse. Quand ils ne rejettent plus d'eau, les incorporer dans la cocotte, et laisser finir doucement la cuisson.

A la fin de la cuisson, laisser refroidir et mettre au frais.

Le lendemain, sortir la cocotte du réfrigérateur et ôter la pellicule de gras qui s'est formée au-dessus de la préparation. Faire réchauffer doucement.

Quand vos invités sont prêts à déguster votre préparation, faire fondre une noix de beurre dans une poêle et faire revenir vos tranches de pain rassis. Leur donner une belle couleur.

Présenter votre coq au vin dans un plat, disposer autour les tranches de pain revenues.

Servir avec au choix : pommes vapeur (rate au pommes de terre de l'île de Ré), purée maison ou frites. Ou tout autre légumes à votre convenance. Bon appétit.

