






TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre de pers. : 6/8
- Préparation :  30 min
- Cuisson :  2h30/3h
- Difficulté : 

INGRÉDIENTS

- 1 coq de bresse découpé par votre boucher
- 200g de lard frais
- 1 gros oignon
- un fond de marc de Bourgogne
- farine (2 CS)
- 1 litre minimum de vin rouge
- 2 gousses d'ail
- 2 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 3 cl de porto blanc par kg
- 200 g de champignons de paris

SUGGESTION VIN

- Gevrey Chambertin, ou Chinon

COQ AU VIN

* PRÉPARATION *

Dans une cocotte, faire chauffer 50g de beurre et un peu d'huile. Ajouter 150g de poitrine de cochon coupée en lardons et un gros oignon haché grossièrement.

Lorsque l'oignon commence à colorer, le retirer ainsi que le lard, et réserver. Mettre les morceaux de coq dans la cocotte et bien les saisir. Flamber au marc de Bourgogne, chauffé et enflammé dans une petite casserole. Réserver les morceaux de viande.

Mettre deux belles cuillères à soupe de farine dans la cocotte et remuer pour faire un roux.. Verser un litre de vin rouge, idéalement un Bourgogne. Bien mélanger et remettre la viande. Ajouter l'oignon, les lardons qui avaient été réservés, ainsi que 2 gousses d'ail écrasées, sel et poivre, le thym, le laurier. Laisser cuire à feu doux avec le couvercle. La sauce doit à peine frémir, sous peine de perdre son parfum. Ajouter un peu de vin si nécessaire, la viande doit être couverte en début de cuisson. La cuisson d'un coq dure environ 2h30 à 3h Une ½ h à ¾ h avant la fin de la cuisson enlever le couvercle pour faire réduire la sauce.

Incorporer 200 g de champignons de Paris que vous aurez fait cuire au préalable.

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com