

Coq à la bière



Pour 6 personnes
Préparation 30min, macération 12h, cuisson 2h30

Ingrédients :

- 1 Coq
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 1 bouquet garni
- 10 grains de genièvre
- 1 L de bière ambré de préférence
- 100 gr de beurre
- 1 petit verre de genièvre ou 2 cuillères à soupe
- 2 cuillerées à soupe de farine
- Sel et poivre

Coupez le coq en morceaux et rangez ceux-ci dans une grande terrine.
Ajoutez les carottes coupées en rondelles, les oignons et les échalotes
coupées en morceaux, le bouquet garni et les 10 grains de genièvre.

Recouvrez le tout de bière.

Placez la terrine au réfrigérateur pendant une nuit.

Le lendemain, égouttez les morceaux de coq, faites-les revenir dans une cocotte avec le beurre.

Ajoutez ensuite le petit verre de genièvre.

Saupoudrez le tout de farine, remuez bien, puis mouillez avec la marinade.

Salez, poivrez.

Couvrez et cuisez à feu doux, pendant 2h30.

Servez ce plat accompagné de pommes sautées ou de salsifis.