

*Recette offerte par
Gaub Volailles, 63 rue de la Chapelle, 57000 Metz Sablon*

- Coq au vin de Bourgogne -

Ingrédients :

Pour la marinade :

- 1 gros COQ (3 kg)
- 1 bouteille de bon Bourgogne
- 2 carottes coupées en dés
- 1 douzaine de petits oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- sel et poivre

Pour la cuisson :

- 30 gr de beurre
- 150 gr de lard fumé coupé en dés
- 30 gr de farine
- 50 ml de Cognac
- 100 ml de crème fraîche
- 1 petit pot de sang

Faire mariner les morceaux de coq avec le vin, les carottes, les oignons, l'ail, le sel, le poivre et le bouquet garni, durant 24 à 48 h.

Dans une cocotte, faire revenir dans le beurre, le lard coupé en dés, les oignons et les carottes. Retirer le tout et faire dorer les morceaux de coq bien égouttés. Flamber au Cognac, saupoudrer de farine, laisser roussir et mouiller avec le vin. Remettre le bouquet garni, l'ail, les oignons et les carottes, rectifier l'assaisonnement et laisser cuire doucement 1.30 h à 2 h selon la qualité et la grosseur de la volaille.

Pendant ce temps, préparer les champignons et les faire revenir dans le beurre afin de les joindre au coq 15 mn avant la fin de la cuisson.

Retirer le bouquet garni et l'ail. Si la sauce est trop liquide, arrêter le feu et ajouter un beurre manié (20 gr de beurre + 20 gr de farine).

Faire la liaison au sang : délayer 2 cuillères de sauce avec le sang et ajouter le tout délicatement à la sauce tout en remuant, hors du feu, puis ajouter la crème fraîche.

Vous pouvez servir en accompagnement quelques croûtons frits, des champignons, des petites pommes de terre vapeur, des pâtes fraîches.

Le sommelier vous conseille : un excellent Bourgogne (GEVREY CHAMBERTIN)
