

COQ au VIN

1 coq de 3kg environ

60 grs de beurre

60 grs d'huile

oignons grelot,poitrine fumée

Marinade:1l de vin rouge,1 oignon,2 carottes,2 gousses d'ail,Thym,Laurier

Découper le coq et mettre en marinade la veille

Le jour J :

Egoutter soigneusement les morceaux de viande

Filtrer la marinade porter à ébullition

Compléter la marinade si besoin avec un peu de fond de volaille

Faire rissoler les morceaux sur toutes les faces Réserver

Dégraissier la cocotte et remplacer par les éléments de la marinade

Faire saisir doucement

Ajouter les morceaux de coq

Singer avec 1 cuillère à soupe de farine

Flamber au cognac

Ajouter la marinade bouillante

Assaisonner légèrement sel/poivre

Cuisson au four à 200° 1h30 à 2h ou à la cocotte 2h30

Glacer les petits oignons à brun et poêler les dés de poitrine

Décanner les morceaux de coq

Terminer la liaison de la sauce au sang (ou boudin mixé) (pas obligatoire)

Rectifier assaisonnement

Chinoiser la sauce sur les morceaux

Ajouter la garniture,poitrine

Dresser