

# LE COQ AU VIN



# LES INGREDIENTS

Un coq à chair ferme (surtout pas un poulet à rôtir) d'au moins 3 kg coupé en morceaux (par le volailler) et,

un demi verre de Marc de Bourgogne,  
une bouteille de Bourgogne rouge,  
2 cuillerées à soupe de farine,  
150 g de petits oignons,  
200 g de lard de poitrine non fumé coupé en petits dés,  
un peu de beurre et d'huile,  
sel, poivre, bouquet garni (persil, branche de thym sec et feuille de laurier séché ficelés ensemble),  
2 gousses d'ail.

# PREPARATION



Dans une cocotte (en fonte si possible), faire revenir les oignons et les lardons dans le beurre et l'huile ; les mettre de côté sur une assiette.

Faire revenir les morceaux de coq, saler, poivrer, saupoudrer avec la farine, mélanger et la laisser dorer.  
Verser le Marc en le distribuant sur les morceaux et le faire flamber en utilisant une allumette de grande taille.

Remettre dans la cocotte les oignons et les lardons  
et ajouter le bouquet garni et les 2 gousses d'ail (facultatif  
mais recommandé).

Verser doucement le vin jusqu'à couvrir les  
morceaux, s'il en reste dans la bouteille, en le boira!...



# LA CUISSON

Laisser cuire 1 heure à petits bouillons et retirer les morceaux de coq pour faire réduire la sauce pendant 30 min. en moyenne selon la consistance désirée; goûter l'assaisonnement et le rectifier au besoin.

Retirer le bouquet garni et remettre les morceaux de coq pour les réchauffer puis servir avec des croûtons frites frottés avec une gousse d'ail.

On peut aussi épaissir la sauce avec un beurre manié à la farine, dans ce cas ne pas mettre de farine au début.

# Bon appétit !!!



- Diaporama réalisé par Sullivan et Alexandre