

COQ DU VIN

Ingrédients :

1 coq de 2 kg
150 g de lard de poitrine non fumé
Une vingtaine de petits oignons
200 g de champignons de Paris
Sel, poivre
2 gousses d'ail
Bouquet garni
1 bouteille de Bourgogne rouge
½ verre à la liqueur de marc ou de fine champagne
100 g de beurre
1 cuillerée de farine
3 croûtons par personne

Préparation :

Découper le coq en morceaux que l'on fait revenir dans un peu de beurre, avec les lardons blanchis et les petits oignons.

Faire flamber d'un verre de marc de fine de champagne.

Verser une bouteille de Bourgogne assez corsé. Ajouter sel, poivre, ail, bouquet garni.

Porter à ébullition. Laisser cuire ensuite doucement en couvrant.

Etuver au beurre les champignons entiers s'ils ne sont pas trop gros. Autrement, les détailler en deux ou quatre.

A la fin de la cuisson du coq, retirer l'ail et le bouquet garni. Ajouter les champignons. Lier avec le beurre manié. Donner un bouillon. Servir très chaud avec des croûtons légèrement caressés d'ail.

Conseils :

on peut faire mariner le coq pendant 7 à 8 heures (recommandé).

On peut ajouter à la sauce un morceau de sucre afin d'atténuer l'acidité.

On peut à la fin de la cuisson, ajouter du sang du coq et donner un bouillon.

**Source : Recueil de la Gastronomie Bourguignonne
Françoise COLIN et Lucien HERARD – DELTA 2000
Page extraite du site www.nievre-tourisme.com**

