



Coq au vin

Par vision-plaisir |

Bienvenue sur le billet du coq au vin. Cette recette a été confectionnée avec la poule de race Barbezieux.

Avec l'éleveur Marchand producteur de la poule de race Barbezieux " L'Aspoulba ".



Ingrédients:

- un coq
- 75cl de vin rouge (Bordeaux supérieur)
- 2 oignons
- 5 carottes
- 300g de lardons fumée
- 1 litre de fond de veau
- 15cl de cognac
- 3 feuilles de laurier
- 3 branches de thym
- 1 clou de girofle
- 3 gousses d'ail
- 8 baies de genièvre
- 500g de champignons de Paris





Réalisation :

Couper le coq (voir vidéo) et le mettre à mariner dans le vin rouge, avec l'oignon coupé en 4 et les carottes coupées en rondelles. Ajouter les baies de genièvre, le clou de girofle, le thym et laurier. Puis laisser mariner de 24 à 48 heures.

Le jour de la cuisson, laver et couper les champignons de Paris, les réserver au réfrigérateur. Après le temps de la marinade, égoutter les morceaux puis les faire rissoler dans un sautoir ou une poêle. Flamber le coq avec le cognac. Versez-les dans le faitout et faire suer dans le sautoir les carottes et les oignons de la marinade. Verser l'ensemble dans le faitout. Faire revenir les lardons et l'ajouter au faitout. Déglacer le sautoir avec le jus de la marinade (avec les baies, le thym et le laurier) et ajouter le fond de veau. Porter à ébullition et verser le tout dans le faitout. Cuire à couvert à feu doux pendant environ 1 heure. Ajouter ensuite les champignons et continuer la cuisson 30 à 45 minutes. Vérifier l'assaisonnement, la cuisson et laisser reposer 20 minutes hors du feu avant de déguster (permet de détendre la viande). Réchauffer le coq au vin avant de le consommer.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Coordonnée du producteur :

Elevage MARCHAND

Vente directe de poulet de race Barbezieux

*Des produits du terroir de qualité exceptionnelle,
nos animaux sont élevés et engraisés traditionnellement à la ferme.*

Nous sommes à votre disposition pour les commandes sur rendez-vous.

Tél : 05.45.78.16.65 Fax : 05.45.78.36.14

Portable : 06.70.72.39.09

mail: louissette.marchand@wanadoo.fr

