

COQ AU VIN

Préparation :

Pour la marinade : découper le poulet, émincer un oignon, peler et couper en rondelles les carottes, débiter le céleri.

Pour l'assemblage : émincer le deuxième oignon, tailler des lardons dans le petit salé fumé.

Marinade :

Mettre le coq à mariner dans un grand saladier avec l'oignon, le céleri et les carottes. Verser le vin, ajouter le bouquet garni (laurier, persil) et les grains de poivre, le piment, les clous de girofle.

Couvrir et laisser mariner plusieurs heures au réfrigérateur, si possible toute une nuit.

Assemblage :

Egoutter les morceaux de coq et les légumes, éponger la viande avec du papier absorbant. Réserver séparément la viande, les légumes et le jus de la marinade.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte, y jeter les morceaux de coq et les laisser bien dorer sur toutes les faces. Les réserver ensuite.

Faire revenir l'oignon et les lardons.

Remettre les légumes et les faire revenir à feu doux. Saupoudrer le tout de farine, remuer pour bien enrober les légumes, et délayer avec un peu de la marinade.

Remettre les morceaux de coq dans la cocotte. Faire chauffer le cognac, le verser et flamber. Saler et poivrer, ajouter le restant de la marinade (Si le volume de sauce n'est pas suffisant, on peut ajouter du fond de veau).

Porter à ébullition, puis couvrir, ajouter les gousses d'ail rapées et baisser le feu. Laisser mijoter 2 h à feu doux.

Emincer les champignons. Les faire dorer à la poêle. Les rajouter dans la cocotte 15 minutes avant de servir.

Se procurer :

Un coq ou un poulet fermier (le poulet cuit plus vite),

1 Bouteille de vin rouge corsé ; à Montpellier : Blanville « *Bergerie des Charmes* » Coteaux du Languedoc 2012.

2 Oignons, 3 Carottes, 1 Branche de céleri, 1 Bouquet garni (laurier, persil),

2 Tranches de petit salé fumé, 200 g de champignons,

Clous de girofle, Ail, Huile d'olive, Farine, Cognac,

Sel, poivre (variantes poivre pilé par exemple, avec piment, bien venues).