

Coq au vin

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min.

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-------------|
| - POULET(S) ENTIER(S) | 1.6 à 1.8kg |
| - FARINE | 3 c à soupe |
| - LARDONS | 125g salés |
| - OIGNON(S) BLANC(S) | 24 |
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 250g |
| - ECHALOTE(S) | 3 roses |
| - GOUSSE(S) D'AIL | 2 |
| - BEURRE | 50g |
| - VIN ROUGE | 1 litre |
| - BOUQUET GARNI | 1 |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez le poulet en morceaux et retirez la peau.
- Dans une grande cocotte (avec couvercle), faites revenir les lardons. Ajoutez-y les oignons blancs entiers. Salez et poivrez légèrement. Laissez cuire 5 minutes.
- Ajoutez ensuite les champignons, les échalotes émincées et les gousses d'ail écrasées. Laissez mijoter encore 5 minutes.
- Retirez le tout et réservez.
- Faites fondre du beurre dans la cocotte, saisissez les morceaux de poulet de tous les côtés.
- Saupoudrez de farine et ajoutez le vin rouge et le bouquet garni. Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire 25 minutes.
- Ajoutez alors le mélange de lardons, champignons, oignons au poulet. Laissez encore cuire 10 minutes à découvert.
- Avant de servir, rectifiez l'assaisonnement.