

## COQ au vin

Ingrédients : pour 6 personnes

2 gousses d'ail, 2 oignons, 3 échalotes, 3 carottes, huile, 1 coq, 4 cuillères à soupe de farine, 4 cl de cognac, 75 cl de vin rouge, vieux de préférence, 1 bouquet garni, 250 g de champignons de Paris, 200 g de lardon, du persil plat



Remarques : Une poule peut remplacer le poulet mais alors il faut dégraisser d'autant plus soigneusement le jus (les poules étant plus grasses).

Comme tous les plats à base de sauce au vin, celui-ci gagne à être réchauffé (au bain-marie). Le préparer la veille mais n'ajouter la liaison qu'au dernier moment avant de servir.

- Découper le poulet en morceaux
- Dans de l'huile ou de la margarine, faire revenir les dés de lard, les oignons, puis les morceaux de poulet et l'ail pilé. Ajouter le bouquet garni et les champignons.
- Faire dorer le tout à feu vif, à couvert, en secouant continuellement la cocotte.
- Découvrir et dégraisser la sauce, arroser avec l'eau de vie et flamber.
- Arroser avec le vin, couvrir et cuire à feu doux au moins 2 heures ou 50 min à l'autocuiseur.
- Mettre les morceaux de poulet dans un plat chaud, les entourer des champignons et des oignons.
- Dans un bol délayer la farine avec un peu de sauce et verser dans la sauce. Faire un peu épaisir puis verser sur les morceaux de poulet.