

RECETTE CUISINE des GONES

COQ AU VIN DE BROUILLY

6 Personnes

Ingrédients :

- 1 coq de 2 kg coupé en morceaux
- 1 verre de sang de volaille
- 1 litre vin de Brouilly
- 1 verre à liqueur de cognac
- 200 gr de lard
- 200 gr petits oignons
- 200 gr de champignons
- 5 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 100 gr de beurre
- Sel, poivre
- 1 cuillerée de farine.

Recette:

- Dans une cocotte, faire revenir avec 100 gr de beurre les morceaux de coq et les lardons, salé.
- Quand ils sont bien dorés, les flamber avec un bon cognac, retirer les morceaux, les réserver, ajouter une bonne cuillerée de farine, mélanger et délayer avec le vin de Brouilly que l'on aura fait chauffer.
- Cette sauce ne doit pas être trop liquide, ajouter un verre de sang de volaille, saler et poivrer.
- Mettre les morceaux de coq, les oignons, les gousses d'ail, le bouquet garni, les champignons blanchis et laisser mijoter 45 mn.
- Servir chaud.

Bon Appétit

