

RECETTE CUISINE des GONES

CRÊTES ET ROGNONS DE COQ



Les Crêtes de Coq doivent être débarrassées de l'épiderme qui les couvre et bien égorgées avant d'être mises en cuisson dans un Blanc très léger.

Le point essentiel de leur préparation est de les tenir bien blanches.

Les Rognons sont simplement égorgés quelques instants à l'eau froide, si possible à l'eau courante, et mis dans le Blanc seulement quelques minutes avant la cuisson complète des Crêtes.

L'usage principal des Crêtes et Rognons est en garniture.

Cependant ils deviennent un élément principal dans certains mets spéciaux dont les formules suivent.

Crêtes de Coq à l'Aurore.

Proportions pour 6 personnes :

Choisir (*heure où le Coq fait entendre son chant*) 18 belles crêtes, les cuire dans un Blanc, les égoutter,

les mettre dans une casserole avec 2 truffes soigneusement pelées et coupées en lamelles, 12 rognons de coq très frais rissolés au beurre,

3 cuillerées de Madère, une demi-cuillerée de beurre, 2 cuillerées de glace de viande blonde.

Couvrir la casserole, donner quelques secondes d'ébullition et enrober le tout d'une sauce Suprême au paprika rose doux.

Dresser en timbale et servir en même temps du riz Pilaw.

Crêtes et Rognons Souvarow.

Proportions pour 6 personnes :

Choisir 12 grosses crêtes et 18 rognons bien frais. Cuire les crêtes pendant 20 minutes dans un blanc;

les égoutter et les braiser ensuite sur un lit de légumes : carotte et : oignons, bouquet garni, parures de lard.

Les crêtes étant cuites, les retirer de la cuisson, les déposer dans une casserole avec 2 grosses truffes soigneusement pelées et coupées en lamelles, 3 cuillerées de Madère, 2 cuillerées de glace de viande; tenir au chaud. Ajouter au fonds de cuisson des crêtes 2 décilitres de sauce demi-glace ; faire bouillir quelques minutes et passer ce fonds sur les crêtes. A la dernière minute, les rognons étant égorgés à l'eau fraîche, bien épongés, roulés dans la farine sont sautés au beurre, assaisonnés de sel et poivre, puis mêlés aux crêtes. Chauffer fortement ce fin ragoût, lui mêler intimement une cuillerée de beurre très fin. Dresser en timbale. Servir en même temps un risotto à la Piémontaise, lié avec quelques cuillerées de purée de foie gras et parmesan.

Source : Auguste Escoffier-ma_cuisine

.....

Crêtes de Coq

Ingrédients (pour 4 personnes) :

500g de crête de coq
50 g de beurre
1 jus de citron
sel, poivre

Recette :

Crêtes de coq farcies frites
Ouvrir les crêtes crues sans les percer et introduire la farce.
Tremper alors la crête dans une pâte à beignet.
Faire frire 20-25 minutes.
Saupoudrer de sel et servir avec des frites et du persil frit.

Préparation :

Mettre les crêtes dans une casserole avec suffisamment d'eau pour qu'elles baignent entièrement.
Faire chauffer à feu vif et tourner.
Aussitôt que la petite peau de dessus commence à se lever, retirer du feu et ajouter de l'eau fraîche.
Enlever la petite peau et parer la partie coupée pour enlever entièrement toutes les plumes.

Mettre les crêtes dans l'eau salée pendant 6h.
Après ce temps de égorgement, laver les crêtes parfaitement et remettre dans l'eau froide plusieurs fois renouvelée jusqu'à ce que les crêtes soient devenues " blanc porcelaine ".

Faire ensuite cuire, toujours à grand mouillement avec le beurre, le jus de citron et le sel.

www.france-coq.com

.....

Ragoût de bœuf

Ingrédients pour 4 personnes :

200 à 250 g de crêtes de coq, 200 g de cœurs de coq ,
200 g de rognons de coq, 200 g de lardons,
200 g de carottes, 150 g de champignons de Paris,
100 g d'oignons grelots,
1 bouteille de vin rouge, 10 cl de fond de veau,
100 g de beurre clarifié, 4 c. à soupe de vinaigre blanc,
3 c. à soupe de farine, 1 c. à soupe de sucre semoule,
2 échalotes hachées, 1 gousse d'ail,
1 branche de thym, 1 feuille de laurier, poivre, sel.

Recette :

Préparer un blanc avec 2 litres d'eau, le vinaigre et 2 c. à soupe de farine. Y faire cuire les crêtes de coq échaudées pour en enlever la peau, et faire dégorger à l'eau froide.

Dans une cocotte en fonte, faire revenir au beurre clarifié les lardons et les champignons parés et lavés. Les retirer et les réserver

Dans la même cocotte, faire colorer les carottes coupées en rondelles ainsi que les échalotes.

Ajouter les crêtes, cœurs et rognons de coq. Remuer délicatement, saupoudrer de farine et laisser cuire quelques instants.

Ajouter le vin rouge et le fond de veau, le thym, le laurier et l'ail pressé. Faire mijoter jusqu'à une bonne consistance de la sauce.

A part, faire revenir au beurre les oignons grelots et les saupoudrer de sucre semoule.

15 minutes avant la fin de la cuisson du ragoût, ajouter champignons, lardons et oignons. Saler et poivrer

Servir bien chaud..

Source: <http://o.maley.free.fr/>



Bon Appétit

Recette : 2012