

UNE RECETTE 100% TRADITIONNELLE



INGREDIENTS

1,5 kg de coq
½ l de vin rouge (ou bouillon de poule)
350 g de carottes
200 g de champignons (Paris ou cueillis)
150 g de lardons fumés
1 oignon
1 grosse cuillère de farine
1 cuillère d'huile d'olive
Thym en branches
1 feuille de laurier
Persil
Sel et poivre

COMMENT FAIRE

Pelez et émincez l'oignon. Epluchez et découpez les carottes en rondelles. Rincez rapidement les champignons, les sécher et les émincer.

Faites un bouquet garni : thym, laurier et persil attachés ensemble. Si le coq est entier, découpez-le

Dans une cocotte, faites revenir les lardons, les carottes, les champignons et l'oignon. Une fois dorés, réservez.

Dans la même cocotte, ajoutez l'huile et faites saisir les morceaux de coq à feu vif pendant 10 mn. Réservez.

Ajoutez la farine dans la cocotte en décollant les sucs de cuisson, versez le vin (ou le bouillon) petit à petit en remuant. La farine va épaissir le liquide.

Ajoutez les morceaux de coq, et tous les ingrédients : lardons, carottes, oignon, champignons, aromates, sel poivre. Mélangez bien. Laissez cuire à couvert 2h à petit feu. Servez immédiatement.