



Coq au vin français



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 échalotes
300 grammes wortels
250 grammes de champignons blonds
8 kippenboutjes
50 grammes de beurre
150 grammes de lardons fumés
3 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de farine
2 cuillères à soupe de pâte de tomate
500 ml de vin rouge
500 ml de bouillon de poule
5 brins de thym
2 feuilles de laurier
2 cuillères à soupe de persil plat frais ciselé (finement haché)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Pelez les échalotes et coupez-les en lamelles. Épluchez les carottes et coupez-les en bâtonnets en biais. Coupez les champignons en quartiers. Salez et poivrez le poulet.
- 2.** Faites chauffer le beurre dans une grande poêle profonde et faites dorer le poulet des deux côtés. Retirez les pilons de la poêle et réservez.
- 3.** Dans la même poêle, faites revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Ajoutez les champignons et faites-les dorer légèrement. Pressez l'ail par-dessus, puis ajoutez les carottes et les échalotes. Poursuivez la cuisson quelques minutes.



- 4.** Saupoudrez le mélange de champignons de farine et mélangez bien pour qu'elle absorbe la matière grasse. Ajoutez le concentré de tomates et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Déglacez avec le vin rouge et le bouillon de poulet, puis portez à ébullition. Ajoutez le thym et les feuilles de laurier.
- 5.** Remettez les pilons de poulet dans la poêle en veillant à ce qu'ils soient entièrement recouverts de liquide. Portez à ébullition, baissez le feu, couvrez et laissez mijoter le coq au vin pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.
- 6.** Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en poivre et en sel. Garnissez de persil et servez.